# 最新厨师自我鉴定300字(6篇)

来源：网络 作者：静水流深 更新时间：2024-06-18

*每个人都曾试图在平淡的学习、工作和生活中写一篇文章。写作是培养人的观察、联想、想象、思维和记忆的重要手段。写范文的时候需要注意什么呢？有哪些格式需要注意呢？下面是小编为大家收集的优秀范文，供大家参考借鉴，希望可以帮助到有需要的朋友。厨师自我...*

每个人都曾试图在平淡的学习、工作和生活中写一篇文章。写作是培养人的观察、联想、想象、思维和记忆的重要手段。写范文的时候需要注意什么呢？有哪些格式需要注意呢？下面是小编为大家收集的优秀范文，供大家参考借鉴，希望可以帮助到有需要的朋友。

**厨师自我鉴定300字篇一**

我现担任食堂主管兼食堂烹调工作。我在各位领导的指导下集思广益、制定较合理的工作计划。首先在节约支出的情况下，吃饱吃好不浪费，并在技术上不断提高自己的烹饪技术。在实践中我不断探索，让领导和员工都能吃上香甜可口的饭菜。

首先，对厨房从业人手定期培训和指导，杜绝在操作过程中的重大失误，比如烧伤，烫伤等。结合员工实际情况加强素质教育，对操作人手进行有针对性的厨艺培训，并经常激励他们把工作看作是自己的事业。经过努力，员工整体素质得以提高;注重仪表、遵守厨房规章制度、劳动纪律、不缺勤、不旷工、不迟到、不早退;现在，我们已经形成了一个和谐、优质、高效、创新的团队。

菜肴质量是食堂得以新鲜、实惠的核心。作为厨师长，我严把质量关，保证食材，新鲜、不腐烂、不变质。还要确保员工的用餐卫生、可口严防食物中毒，拒绝霉变，过期食品。其次，增加饭菜的花色品种，做到主、副食合理搭配。

严格执行《食品卫生安全法》，认真抓好食品卫生安全工作，把食品加工的各个环节。按规定，每个员工都必须对各自的卫生区负责，对操作间进行每两天消毒一次

希望领导及同事们进行不定期检查;并提出宝贵意见，加以改正。其次，规定食品原料必须分类存放，分别处理，厨房用具也必须存放在固定位置;另外，库房、保鲜柜、冷冻箱等原料存放地也进行定期的温度和湿度测量。我们利用一切可以利用的力量，确保食品卫生安全，防止食物腐烂，造成不必要的浪费。

在确保不超支、不浪费、而且菜肴质量的情况下，降低损耗、节约成本、始终是我们追求的一个重要目标之一。作为厨师长，在平时的工作中也总结出一些降低成本的新方法。如：随时掌握库存状况、坚决执行“先进先出”原则，把存货时间较长的原料尽快投入使用;研制无成本菜品，以降低成本。

综上所述，在本年度，通过团队的共同努力，我们在厨房管理方面取得了显著成效;在菜品创新、菜肴质量、成本控制、员工素质提高等方面都取得相当高的成绩。当然，我们还存在不足。请领导和同事监督指正，我也深感我肩负工作的挑战性与创新性。

经过一年多的努力，在原有的工作基础上，严格要求自己和帮厨人手，在以后的工作中找出不足，保留好的传统。今后，我一定会带领我们的团队不断努力，接受挑战、勇于创新，烹饪更精美好吃的的菜肴。

辞旧迎新之际，我们将在20xx年的基础上，继续加强管理、质量卫生监控和成本控制，同时要改进自己的工作思路，考察新的菜品，加快菜肴的创新。总之，今后的工作中，不断地鞭策自己并充实能量，提高自身素质、营养知识和烹饪水平，以适应时代和企业的发展，与公司共同成长。我相信，我们的团队一定能走向一个成功喜悦收获的20xx。

我深信在张总、杨总的领导下，在全体员工的不懈努力下，根据企业文化、企业精神、企业宗旨、企业目标为依据，一步一个脚印踏踏实实前进，紫金必须一定会发展的会越来越好。

**厨师自我鉴定300字篇二**

三年的中专生活，似乎弹指一挥间，从初入中专时的失落与迷茫，到现在上班的从容与淡定。我知道，这是我们生活中的另一个大挑战，角色的转变。除了适应能力强，生活态度乐观，更重要的是得益于中专三年的学习积累和技能培养。

我觉得我值得中专三年。刚进学校的时候，我为自己是一个中专学生感到惋惜。但很快，我选择了坦然面对。因为我深信金子会到处发光。所以我确信，中学生的未来将会有一个光明灿烂的一天。

通过这三年的学习，我学到了很多东西。从那天真的一天开始，经历了人生的挫折和坎坷，现在的我成熟稳重。让我明白了一个道理，人生不可能一帆风顺，只有我要勇敢面对人生中的每一个岗位。当然，这三年来，我伤心过，失落过，苦恼过，这都是因为我的缺点和缺陷。但我反思，这只是上天给的考验，我不能堕落。中学生应该利用这些方法来提升自己，提高自己的综合能力。

这三年的培养只是给了我初步的经验积累，对于走向社会来说远远不够。所以，面对过去，我无怨无悔，来到这里是明智的选择；面对当下，我努力；我期待未来有更多的挑战。克服困难，抓住每一个机会，相信你会演出精彩的一幕。

时光如流水般飞逝。回顾过去，在这个多姿多彩的季节里，我取得了一些成就。我希望我将来能做得更好。

在学习上，自学能力强，勤于研究，乐于思考，学习时间安排合理，理解能力强，思维敏捷，对问题有独到的见解。学会找出一套符合自己的学习方法，脚踏实地，循序渐进，精益求精，学习效率高。在职业高中两年的学习生活中，取得了很大的进步，各科均衡发展。同时，我积极参加夏令营和比赛，以拓宽我的课外知识。

政治上立场坚定正确，热爱祖国，积极要求进步，思想觉悟高，爱憎分明，积极参加各种社会公益活动，主动为救灾出力，用自己的微薄之力表达爱心，做文明公民。

烹饪是一门很实用的手艺，不是一朝一夕就能掌握的。但只要我用心去读，用心去体会，用心去按图索骥，用心去模仿，我一定会领悟到烹饪技巧的真谛。通过不断的学习，我已经学会了。有了水桌、案板、上菜、杂菜、候锅、开桌的基本功，只要用不同的原料、不同的烹调方法、不同的形状、不同的口味，相互转化，就能做出各种香、味、形、质、器俱佳的菜肴来。

我会更加严格要求自己，改正自己的缺点，发扬自己的优点。我相信在不久的将来，我会成为一名合格的社会主义厨师。

**厨师自我鉴定300字篇三**

伴随着时钟的步伐20xx年马上就要过去了，回首过去的一年，感谢各位领导对我工作的指导和帮助，感谢广大同事对我工作的支持，我一定会在今后的工作中坚持以身作则，严格要求自己，做好本职工作，弥补工作中的不足，提高我的技能服务水平。

食堂的工作涉及大家的吃喝等一些具体问题，被人们认为是“出力不讨好的工作。在这种情况下，我没有因为自己虽然做了很多工作但得不到大家的认可而懊悔，而是尽心尽力地搞好各项服务。加强各方面的管理，并不断为大家创造良好的服务条件，为逐步走向规范化管理和优质服务工作奠定了良好的基础。我在抓好各项管理的同时，还在改变模式、转变服务态度、提高服务质量方面做了大量工作。我始终坚持以人为本的服务理念，采取了多种服务方式，尽量为大家提供便利条件，使大家在食堂就餐就犹如回到“家”的感觉,为了再新的一年里能够更好的完成本职工作，我对上一年的工作进行了总结。

我重视加强理论和业务知识学习，在工作中，坚持一边工作一边学习，不断提高自身综合素质水平。一是认真学习工作业务知识，重点学习饮食烹调和提高食品质量的方法研究。二是认真学习知识，结合自己工作实际特点，利用闲余时间，选择性地开展学习，通过学习，进一步增强党员意识和为人民服务观念。

在过去的一年中，我树立与增强为人民服务的思想。按时上下班，保证按时开餐，遵守劳动纪律及食堂的一切规章制度，服从工作调配，爱护集体财物，做好集体和个人卫生，努力完成本职工作。菜肴质量是厨师得以生存发展的核心竞争力，因此在饮食烹调上，我严格按食品操作规程进行工作，保证安全、卫生。做到制作的主食，合乎质量要求，大小均匀，掌握火候。副食要做到拣、洗干净，切菜认真，丁、块、丝分明。配菜美观，色型好看，炒菜味美，咸淡适中，同时我还认真听取就餐人员的意见，总结不足，并在下次烹调中及时改进。在服务上，我做到优质、高效，对就餐人员态度和蔼，说话和气。不说粗话，不骂人，团结一致，做好伙食工作。

在食品卫生上。我严格遵守食堂卫生制度，严格执行《食品卫生法》，防止“病从口入”，防止食品污染和有害物质对就餐人员的危害，保障大家的身体健康。成品存放实行“四隔离”;生与熟隔离;成品与半成品隔离;食品与杂品、药品隔离;食物与天然冰隔离。个人卫生做到勤洗手、剪指甲;勤洗澡、理发;勤换工作服。放置食品的橱柜、货架时刻保持清洁，无霉斑、鼠迹。每天定时冲洗操作间灶具和地面，认真擦拭餐厅地面和桌椅，严格保证操作间地面、门窗、以及周边环境卫生。

食堂所承担的工作任务零碎而繁杂，但每一项工作都与公司的整体工作和工作人员的切身利益息息相关。为了不影响正常工作运转，我都能够服从领导的安排，不讲条件，全力以赴搞好食堂工作。在工作上我勤勤恳恳，认真负责，任劳任怨，积极履行自己的工作职责。展望新的一年我会以更加倍的努力和更大的热情严格在领导的指导下完成自己的本职工作。

尽管如此，回顾过去的一年，我还存在许多不足：服务意识不强，有时也还有考虑不周，服务不到的地方;有时因急燥与个别员工发生意见冲突;节约意识还不够强等等。

展望新的一年我会加倍的努力和更大的热情严格在领导的指导下尽力改正缺点，克服困难，弥补不足，做好自己的本职工作。

**厨师自我鉴定300字篇四**

我已经步入人生拼搏年，在这充满生机和活力的新世纪，机遇和挑战并存。我常常门心自问：“我还该不该有自己的梦想，我还有没有梦想?我的梦想在哪里?”我深思过，也傍徨过、惆怅过。凭心而论，我工作时间虽不是很长可人生平几而普通。6年以来，我一直默默无闻地工作，是这次竞聘厨师长的机会又一次唤醒了我沉睡的梦想。我没有辉煌的过去，但是，我会把握好现在和将来。为此，我来这里展示自我，让大家认识我，帮助我，进而喜欢我，支持我。我希望能靠自己的实力，而不是靠运气来赢得这次竞聘。

我这次竞聘具有四个优势：

一、有丰富的餐饮工作经验。，特别是在菜肴方面有深入的研究和见解，并有效的烹饪方法。

二、有较强的工作能力。在日常生活和工作中，我能不断加强个人修养，以“明明白白做人，实实在在做事”为信条，踏实干事，诚实待人。在领导和同事的关心帮助下，我的组织协调能力、判断能力、办事能力都有了很大提高。

三、有乐于奉献的敬业精神。我出生在农村，种过田，做过小工，吃过苦。我爱岗敬业，不管干什么，干一行爱一行，努力把工作做得更好。

四，我有年龄优势。我穷的只剩下梦想，身体健康、精力旺盛、敬业精神强，能够全心地投入所热爱的工作中去。

假若我有幸竞聘成功，我将不辱使命，努力工作：

一、加强学习，提高素养。一方面加强管理知识的学习，不断提高自己的管理理水平;另一方面加强业务知识的学习，不断给自己“充电”，尽快完成角色转换，胜任本职工作。

二、摆正位置，负责到底。在工作中，向领导多请示多汇报与学习，真正做到工作到位。

三、勤奋工作，不计得失。我将兢兢业业，踏踏实实，吃苦肯干。

今天，我是本着锻炼、学习、提高的目的来参加竞聘。如果我竞聘成功，我会努力;如果我竞聘不成，我会更努力。我想，在一个人的成长过程中，每走一步，包括参与这次竞聘，都属于成功。天生我材必有用。我将以这次竞聘为新的起点：对待人生，会多一份梦想;对待工作，会多一份努力;对待领导，会多一份尊敬;对待同事，会多一份微笑;对待生活，会多一份热爱;对待家庭，会多一份责任。我相信，只要努力，有时我们自己都会惊讶自己的潜能。

各位，现在，我以一个小故事结束今天的竞聘演讲。著名的发明家爱迪生费尽了大半生的财力和精力，建立了一个庞大的实验室，但是一场大火，无情地将他几乎一生的心血付之一炬。当他的儿子在火场附近找到父亲时，67岁的爱迪生居然平静地坐在一个小斜坡上，看着熊熊大火烧尽一切。他扯开喉咙对儿子说：“快叫妈妈来，让她看看这场难得一见的大火。”大家都以为这场大火可能对爱迪生的打击是沉重的，但是，他平静地说：“感谢上帝，正是这场大火，我又可以重新开始了”。没过多久，就诞生了留声机。

**厨师自我鉴定300字篇五**

1.负责厨房部的全面工作，对直营经理和后厨负责。

2.对餐厅的食品质量和食品供应负有重要、直接的责任，并负责与餐厅协调工作。

3.对部属的工作能力、烹调技术、工作意识等的提高负有督导、培训的责任，有计划、有步骤地抓好下属员工培训，以不断提高厨师的技术水平和政治素质。

4.负责厨房工作的策划与实施。

5.根据每日菜单，年、季、月、周、特餐等菜谱及其生产状况，提前向物流部沟通每天所需食品原材料品种、规格、数量等计划。

6.每天与店长沟通情况，听取店面服务员的意见和建议。

8.负责协调本部门各岗位之间的工作。

9.指挥各岗位做好开市前的准备工作。

10.督导和指挥各员工按卫生岗位职责做好本岗和公共场所的卫生工作，以保证环境的整洁。

**厨师自我鉴定300字篇六**

本人于20xx年就读于四川烹饪高等专科学校烹饪工艺与营养专业，在校期间表现良好，学习努力、认真，在专业学习方面狠下功夫，专业课程有中餐实训、面点实训、雕刻等课程。20xx年毕业进入酒店实习工作，在酒店实习的一段时间里，我深知在学校学习的专业知识还不能满足酒店厨房实践操作，故从打荷开始学习专业技术，在学习期间，勤勤恳恳，深得厨师长的赏识，从打荷岗位调到凉菜岗位，开始学习制作凉菜，凉菜这个岗位包括热菜很多岗位的技术，在凉菜岗位，由于人员配备不多，所以我们在繁忙的工作环境中，学到的东西就更多了，包括丁板切配、灶台操作、菜品味型调配很多事情，20xx年我已经能够胜任凉菜房所有工作环节。20xx年12年月我进入西南财经大学后勤部绿杨餐厅任凉菜主管，制作各类凉菜，在此期间自己开发和创新了很多新型凉菜，在装盘和盘饰方面就做到了现在比较流行的盘画，在单位个人技能比赛中也得到了个人技能一等奖，深得单位领导赞赏。

20xx年初由于各种原因来到了全国打工仔都向往的美丽城市福州，在一个偶然的机会，看到福州榕西职业中专烹饪专业在招聘教师，故投简历与试讲，顺利成为该校20xx级烹饪专业教师，在20xx年初至20xx年x月这段时间，我学习到了作为一个烹饪专业教师应该具备的素质与技能水平。这段时间让我认识到了要作为一个合格的教师，我还有很长的路要年月开始开办烹饪专业，招收第一届20xx级烹饪专业学生，我从榕西职业中专辞职来到该校，任福州黎明职业技术学院烹饪专业第一届烹饪教师，由于本人年轻，干劲也十足，专业开办起来有很多事情要做，我一边学习一边琢磨专业的发展方向。烹饪专业第一届学生招收了17名新生，这也让学院领导看到了本专业的可发展性。在这5年的时间里，本专业学生上升到200多人，我在院领导和同事们的帮助下，我逐渐的走向成熟，现将这些年在烹饪行业及烹饪教育的工作的技能技术做一个总结：

进入厨房学习阶段，主要是学习菜品的制作技术，首先我学习的是凉菜制作，从进入凉菜岗位开始，我勤勤恳恳，不怕累，不怕苦，别人休息的时候，我苦练刀功技术，虚心的向师傅请教各种凉菜的调味方法。至今，我的刀功技术已经达到个人巅峰，一份菊花胡萝卜丝的切配，我可以用一分钟的时间就可以切出粗细长短一致的丝，并在一分钟内就调出糖醋味型并拌好此菜。卤水的调制，凉菜工作岗位很重要的一个环节就是卤水制品的制作技术，现今我会调制川卤、潮州卤水等各种味道芬香的卤水。冷菜拼盘方面，在学院上课期间，我有教授《冷菜拼盘》一门课，会拼制多种图案的拼盘，如“椰岛风光”、“老鹰”等象形拼盘。本人05年月曾经在西南财经大学后勤公司绿杨酒店做凉菜领班。雕刻技术方面，我刻苦努力的学习前辈们的雕刻手法，现在可以在短时间内雕刻出鸟、虫、鱼、龙等雕刻品种，在09年月，考取了高级食品雕刻师证书。

热菜制作技术方面主要是菜品味型的调制，现今的社会餐饮各种原料不断更新，调味料也是层出不穷，但是，味型的调制万变不离其宗，各种基本的味型的调制，决定一个菜品的走向，一系列菜品的创新。本人曾经制作一到“爽口山药”，将山药去皮焯水后用小刀刻成小花，下垫山楂调制的甜酸味汁，让人吃起来清甜爽口，食欲大增。本人创新制作的健康麻辣烫配方也深得客人喜爱，本人曾经在福州经济学校食堂开过店面，专营麻辣烫，在调制汤底的时候，使用凉茶来熬汤，再混合多种健康的香料，不加任何化学香料及调味品，此种汤底吃后不会让人虚火上升，而且更加的芳香，最后将传授给别人，生意是络绎不绝。在菜品制作方面，由于本人精于川菜制作，服务于福建人民，福建人民大多不喜欢吃麻辣，但是又喜吃水煮活鱼，烤鱼等菜品，在制作这类菜品的时候，虽然已经有很多前辈对菜品进行了革新，但是我也针对福建人民不喜欢吃太麻辣的特点，对菜品进行了一些改进，比如在制作水煮活鱼的时候，川菜的特点是麻辣，就是制作菜品的时候放很多的花椒和辣椒。我在制作水煮活鱼的时候，我会少放花椒甚至不放，或者使用少量的藤椒油（花椒油太麻，藤椒油有花椒的芬香味，但是麻味点低，很多客人比较喜欢）。另外还加入一点藿香，增加鱼的鲜香味。很多人在制作鱼的时候不喜欢去腥，导致做出来的鱼土腥味比较重，我在制作鱼类菜品的时候习惯使用葱姜水（葱、姜、胡椒粉、料酒）去腥增香。

由于本人以前所学专业主要是侧重中餐，点心方面没有多少经验，但是本人好学，进入黎明职业技术学院后，相关专业的发展，需要中西点心方面的教师，我毅然接下担子，去培训学校培训高级点心制作技术，当时培训老师也是五星级酒店总厨，故本人所学很多品种，现今很多厨房的厨师也不会制作。比如象形的中式点心饺：金鱼饺、冠顶饺、樱花饺、白菜饺等，做出的饺子形状栩栩如生，形象逼真。中西点心的难点在酥类开酥的制作，本人经过多次钻研还是不能达到酥层清晰、层次分明的要求，后经过请教名师，虚心的学习后明白水油面团的调制是关键，然后经过多次的试做，已经能够做出满意的效果。西式点心方面，多次进入85c学习西式点心的制作，现在已经能够做出可口的蛋挞、蛋糕、面包等品种。

我进入福州黎明职业技术学院以来，自我得到了很大的提升：20xx年x月参加了省烹饪学校的面点技能培训，并顺利毕业。20xx年10月考取福建农林大学食品科学与工程专业进行专升本课程学习，并于20xx年顺利拿到本科毕业证书。

20xx年12年月11日，受聘为《easteat.东方美食》杂志社记者，有专门的记者采访证。20xx年月12日，获得高级中式烹调师职业资格证书。

20xx年x月，考取高级食品雕刻师证书。20xx年月18日在全国第三届饭店业技能大赛上荣获银奖，并带领4名学生参赛，4名学生也获得了4块银牌的好成绩，学院也获得团体银奖。20xx年x月获得学院第一届“育人教书”专项奖金。20xx年x月获得“黎明杯”个人铜牌，在此次比赛组织工作中做出了巨大的贡献。20xx年x月带领烹饪专业学生参加高招办高考录取餐饮接待，获得良好效果。

20xx年月组织指导烹饪专业学生参加福建海鲜两岸厨艺交流赛，取得一金3银的好成绩。

20xx年至今参加福建省高职高专旅游大类xx规划教材编写《中餐制作技术》、《中西点心制作技术》、《西餐制作技术》三本教材的编写工作。目前《中餐制作技术》、《中西点心制作技术》已经出版发行；《西餐制作技术》也正在审稿。综上所述，便是我这几年的工作技能技术总结，我也会在今后的教学工作中，不断的改进和提升自己，不断的学习新的技能，活到老学到老，我需要不断的成长，不断的为专业技术的建设做贡献，不断的为社会培养合格的专业人才做贡献。

本文档由站牛网zhann.net收集整理，更多优质范文文档请移步zhann.net站内查找