# 2024年厨师长个人年终工作总结

来源：网络 作者：独酌月影 更新时间：2024-06-22

*工作总结就是把一个时间段的工作进行一次全面系统的总检查、总评价、总分析、总研究，并分析成绩的不足，从而得出引以为戒的经验。总结是应用写作的一种，是对已经做过的工作进行理性的思考。本站为大家整理的相关的2024年厨师长个人年终工作总结，供大家...*

工作总结就是把一个时间段的工作进行一次全面系统的总检查、总评价、总分析、总研究，并分析成绩的不足，从而得出引以为戒的经验。总结是应用写作的一种，是对已经做过的工作进行理性的思考。本站为大家整理的相关的2024年厨师长个人年终工作总结，供大家参考选择。[\_TAG\_h2]　　2024年厨师长个人年终工作总结

　　在领导和同事的支持下，作为一名厨师，我始终坚持以身作则，标准高，要求严格，团结一致。为顾客提供精美的菜肴和优质的服务。为了实现酒店的经济效益和社会效益，我们勤奋认真。一年来的具体工作总结如下:

　>　第一，经营方面。

　　在领导的指导下，我集思广益，制定了更合理的商业计划。例如，根据顾客的消费心理，我们推出了绿色食品和野生食品。根据季节性原料供应的特点，我们推出了一些具有农家特色的菜肴，并为客人提供季节性花茶等。

　>　二、管理。

　　根据员工的实际情况，我定期对员工进行有针对性的烹饪培训，并经常鼓励他们做好本职工作。经过努力，员工的整体素质得到了提高，比如注重仪器，遵守厨房规章制度，不断提高厨艺，甚至有些员工开始尝试自己做新菜。如今，我们已经形成了一支和谐、优质、高效、创新的团队。

　>　第三，质量方面。

　　菜肴质量是酒店餐饮生存和发展的核心竞争力。作为领导，我以身作则，帮助厨师严格控制菜肴的质量。我们为每道菜制作了投料标准和制作程序清单，做菜时严格按照标准执行，确保每道菜的色、香、味稳定。我们还认真听取餐厅员工的意见和客人的反馈，总结每顿饭的菜肴制作问题，并在每天的例会中及时分析厨房的不足。我们经常添加新菜肴，以确保回头客每次都能尝到新的味道。

　>　第四，卫生。

　　严格执行《食品卫生安全法》，认真做好食品卫生安全工作，把握食品加工的各个环节。按照规定，每个员工都必须对自己的卫生区负责，同时，我会不定期检查。我们利用一切可用的力量，确保食品卫生安全，防止顾客食物中毒，造成不必要的后果。

　　>第五，成本方面。

　　在保证菜肴质量的同时，降低成本，让顾客受益，一直是我们追求的重要目标。身为厨师，我还总结了一些降低成本的新方法。例如：掌握库存状况，坚决执行先进先出的原则，尽快销售库存时间较长的原材料。

　　出去。研制无成本菜品，把主菜的剩余原料做成托式菜品，以降低成本。还让每位员工都知道自己所用原料的单价，每日估算所用原料的价值，这样就把成本控制落实到每个员工身上，使所有厨房员工都关心成本，从而达到效益最大化。

　　综上所述，在本年度，通过团队的共同努力，我们在厨房经营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，我们也还存在不足，从这个事件上，我也深感我肩负工作的挑战性与创新性。今后，我一定会带领我的团队不断接受挑战、勇于创新，烹饪更精美的菜肴。

**2024年厨师长个人年终工作总结**

　　x年是我自我挑战的一年，我将努力改正过去一年工作中的不足，把新一年的工作做好，过去的一年在领导的关心和同事的热情帮助，通过自身的不懈努力，在工作上取得了一定的成果，但也存在了诸多不足。回顾过去的一年，过去的一年也许有失落的，伤心的，有成功的，开心的，不过那不重要了，是过去的了，我们要努力的是未来，有好多人说我个性变了，我相信。我真的很满意，有好多好多的事压着我，我还是坚持挺过，我的生活，情绪都是一样照就，虽说没有大起大落，至少也经历了一些风风雨雨，酸甜苦辣，一次次的波折和困难，有时候我真的怀凝我，我一直在想我是哪错了，为什么会这样我也是一次次为自己打气，一次次站起来，我在想，就算没有我，地球一样照转，事情一样要解决，我不要做弱者，懦夫，命运就掌握在自己手中，我相信明天会更好，你好，我好，大家都会好的。现将工作总结如下:

　>　一、培训方面:

　　1.托盘要领，房间送餐流程。

　　2.大，中，小型宴会各部门帮忙跑菜的相关知识讲解。

　　3.宾馆相关制度培训与督导。

　　4.出菜途径相关安全意识。

　　5.对本班组进行学习酱料制作。

>　　二、管理方面:

　　1.上级是下级的模范，我一直坚持以身作则，所以我的班组非常团结。

　　2.我对任何人都一样，公平，公正，公开做事。

　　3.以人为本，人与人的性格多方面的管理方式。

　　>三、作为我本人，负责传菜工作。

　　1.负责厅面的酱料运转。

　　2.传菜出菜相应输出与控制。

　　3.传菜人手的协调。

>　　四、在操作方面的几点。

　　1.人手不足，忙时导致菜肴造型变形，体现不了本公司的精华。

　　2.由于国家的兴旺，导致现代的年轻人都是宝贝，越来越不会干活，越来越被爸爸妈妈宠坏，只追求金钱，不知道为他人换位思考，做今天的我真难啊!

　　3.为什么招不进人的原因，这是须及时解决的问题。

　　4.什么叫编制，什么叫发展，什么叫进步，什么叫改进，什么叫管理，什么叫谁管谁，什么叫谁为谁维护谁，要怎样才能稳定。

　　5.望上级了解其它同行业传菜人手配制。

>　　五、本班组在本年度做的不到位。

　　1.部分员工礼貌礼节，仪容仪表不到位。

　　2.有时没按相关标准操作。

　　3.由于后勤部分人员思想过于反常，没法沟通，导致监督力度不到位。

　　总之，x年又是以今天作为一个起点，新目标，新挑战，在新的一年中继续努力工作，勤学习，勤总结，最后祝愿我们宾馆生意兴隆，财源广进!祝愿各位领导在工作的征程中勇往直前，人生的跑道上一帆风顺，祝愿各位同事在新的一年里续写人生新的辉煌!

**2024年厨师长个人年终工作总结**

　　回首这一年，自己在厨师生涯中曾走过不少“弯路”，耗费了不少时间和尽力，现对2024年个人工作总结如下：

>　　一、过于迷信平台大小

　　之前的我心比天高，总想找到一个大的平台，总以为大树底下好乘凉。选择大平台就可以前程无忧。于是一次次在寻找。然而事实却不同，发现每个企业都有自己的优势和某方面还不健全的地方，无论身处大企业或小企业我们都要去学习他们的优势，从而与企业一起面对困难，因为工作是靠自己努力坚持去做的。总是坐这山看那山，永远都会一事无成的。平台的大小，绝不是影响一个人成功的绝对因素，关键是自己在现处的平台中怎么去努力，怎么去做好自己本职工作和永无止境的学习钻研。现在我坚信，选平台不如做好自己。

　　>二、遇事不淡定

　　想想自己最大的缺点就是不够成熟。自己做事有点感情用事，常把生活中的情绪带到工作中来。易冲动，不够淡定。喜欢在冲动时做决定。以至于做出后悔的决定。习惯形成性格，性格决定命运。自己在以后道路上改掉这个致命的臭毛病，凡事三思而后行。

　>　三、适应能力差，不坚持选择

　　环境适应能力差。不坚持选择。常被外界因素所干扰。不好意思和刚认识的伙伴打成一片。自己思想过于沉重，种子春天播撒，秋天才有收获。只有在一个地方长期好好干下去，公司才会重用你，自己才能得到更好的发展。如果工作就像打游击战一样，这里工作一个月那里工作一个月，是不会得到很好的结果的，那样纯属于缺钱打零工。所以告诉自己要坚持选择。

　　“路漫漫其修远兮，吾将上下而求索。”在总结本年度经验教训的基础上，我将以更端正的态度和更高的热情去迎接下年度工作的到来，争取在下年度工作取得更大的进步。

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