# 后厨设施工作总结(合集13篇)

来源：网络 作者：紫陌红尘 更新时间：2024-09-16

*后厨设施工作总结1尊敬的公司刘总、谭总、唐总和各位同仁大家好。光阴似箭，岁月如歌，转瞬间，刘明记一品店已经运作了四个春夏秋冬，回顾过去的四个春夏秋冬，在公司总经理刘明先生的英明决策下；在谭总和唐总的悉心指导下；在人事、财务和督导的协助下；在...*

**后厨设施工作总结1**

尊敬的公司刘总、谭总、唐总和各位同仁大家好。

光阴似箭，岁月如歌，转瞬间，刘明记一品店已经运作了四个春夏秋冬，回顾过去的四个春夏秋冬，在公司总经理刘明先生的英明决策下；在谭总和唐总的悉心指导下；在人事、财务和督导的协助下；在店经理正确引导下；让我们大胆开拓、勇于创新、锐意进取，圆满完成了公司下达的任务指标，20xx年离我们即将而去，我们将全新的姿态去迎接20xx年。现将20xx年工作做个总结：

一、管理方面：以人为本，结合员工的实际情况，定期对员工进行针对性的厨艺培训；并经常激励他们吧本职工作做好。经过努力，员工整体素质得到提高，（如仪容仪表、规章制度等方面）不断提高自己的厨艺。现在我们将形成一个和谐、优质、高效、创新的团队

二、质量方面：菜肴质量是酒店餐饮方面得以生存发展的核心竞争力。作为后厨主管，把关好菜肴出品的质量，制定好相应的标准；做每道菜，必须按照标准执行，确保每道菜的色香味稳定；并且经常听取顾客反馈的宝贵意见，更好提高和完善菜品质量，满足顾客的需要。

三、卫生方面：严格执行《食品卫生安全法》，认真抓好食品卫生安全工作，把握好食品加工好的每一个环节，按规定每个员工都必须对自己卫生区域负责，同时由我进行不定期的检查，我们利用一切可以利用的力量，确保卫生安全，防止顾客食物中毒，造成不必要的后果。

四、成本方面：在保证菜肴的质量情况下，降低成本。让利顾客始终是我们追求的一个重要目标。冰箱的半成品，必须做到先进先出的先后程序，保证菜品的质量，主辅料的配制必须量化，达到统一的标准。

五、冰箱管理方面：随着一品天下店生意的提高，储存原

材料的冰箱已经不能满足需要。向公司申请调回一个3开门冰箱、一个卧式冰柜，这样就能满足原材料的储存。冰箱、冰柜实行标签化管理，并且分配到人头，外部卫生和冰箱内部储存的半成品由我不定期进行检查，更好保证了菜品质量，防止食品安全隐患的发生。六、开单方面：凉卤、烧烤、热菜每晚上单据的下制由我和王经理根据每个月各类菜品的销量制作了表格，然后根据表格上的数据下制第二天要的原材料，保证了下单的准确性。

七、收货方面：由两个人负责厨房原材料的验收，并有着相对验收的标准，并且经常进行原料的抽查，发现问题处理问题，采取层层把关、层层负责的工作原则。

八、团队建设方面：随时掌握和了解厨房员工的思想动态，和员工经常沟通、经常交心、知人知面更知心。手下的员工才会贯彻你的指导思想，心往一处使劲，我们经常采取语言和行为，用语言区了解、去沟通；用行为区师范、去交流。建立和完善一个和谐、统一、优质的.管理团队。

辞旧迎新之际，我们将在20xx年的基础上，继续加强经营管理、质量卫生监控和成本控制；同时改进自己的工作思路，考察新的菜品，加快菜肴的创新；从而寻求在20xx创造更好的经济效益和社会效益。刘明记餐饮有限公司在一天天成熟壮大，而我们一品天下店人在它坚强的护翼下，日益丰盈充实，明天我们将以更加饱满的热情、更高的要求、团结一致、同心协力、共同奋斗。在这辞旧迎新的时刻，让我们共同祝愿我们的刘明记一品店更加繁荣辉煌。

借此机会我衷心地感谢公司领导对我们的关心和爱戴；也感谢各兄弟店对我们平时工作大力支持；更加感谢刘总和唐总给我提供这样的工作平台。让我们自由发挥。新年临近，我们将在新的一年里更加努力去完善我们的工作。

**后厨设施工作总结2**

很荣幸在这里代表餐饮部和园主题餐厅厨房班组与大家分享20xx年的收获与喜悦。

第一，强化食品安全意识、成本控制意识和市场竞争意识，于试营业第一年扭亏为盈。

第二，加大培训、规范菜品主辅料配方，不断创新研发新菜，为逐步打造和园餐厅品牌奠定基础。

一年来的经营过程中，我们面临最大的困难是员工队伍不稳定，流动性较大。特别是5至11月份是餐厅最忙也是厨师流动最大的时候，这给厨房工作带来了很大压力和挑战。为稳定菜品质量，为宾客提供优质服务，我们采取了以下几种方式：

1.人员打通使用。我们将和园厨房、咖啡厅厨房、甚至员餐厨房的厨师打通使用，以及充分利用园区给予的加班政策，努力克服人员短缺等种种困难，顺利完成了一次又一次的接待任务。

2.加大培训力度。今年厨房共培训56次，使新入职员工能较快胜任岗位。在这方面，作为厨师长，我责无旁贷，身体力行，本着传帮带的原则，一方面利用饭口在实际工作中言传身带；另一方面利用餐余时间进行培训，将自己的手艺传授给大家，还将新学习来的中国意境菜做法向厨师进行培训，从而培养和稳定了部分有潜力的厨师。

3.规范菜品主辅料配方，使得不会因为部分厨师离职而影响餐厅菜品的质量和品味。

第三，坚持厨房与餐厅密切配合的团队互助精神，创和谐餐厅，共赢佳绩。

一个好的餐饮品牌需要餐厅和厨房的密切配合。一年来，我们餐厅厨房密切配合，融为一体。厨房研发的新菜品，我们首先在餐厅服务员当中进行讲解和培训，让他们了解菜品的特点、口味及营养知识，以便于餐厅经理、领班及服务员向客人推介；如遇客人有反馈意见时，我们及时调整，以达到客人满意，招揽回头客。特别是在大型餐饮接待服务中，我们餐厅、厨房密切配合，通力合作，相互补台，在人员短缺、设施设备条件有限的情况下，多次顺利完成接待任务。还有看似简单但又并非简单的洗碗工作，一道好菜没有干净卫生的器皿是上不了桌的，所以就像木桶效应一样我们缺一不可，在此我们向餐厅所有人员及其他兄弟部门表示感谢，有了你们的工作付出和支持，才有了校内外宾客对和园餐厅品牌的认可和赞扬。

第四，不畏困难，迎难而上，部门上下齐心协力，顺利完成各项大型团队服务和学校重要接待工作。

亲爱的同事们，和园餐厅品牌就像一个刚出生的婴儿，还需要我们精心的呵护与抚育，在此之中，打造一支技术过硬、踏实创新的学习型厨师队伍是重中之重。同时，我们也倍感荣幸和自豪，我们自豪能以和园餐厅为小平台，为中关新园的发展贡献力量，我们自豪能以中关新园为大平台，为会议中心、为北京大学服务。在辞旧迎新之际，我代表和园餐厅厨房感谢部门其他兄弟班组的支持与帮助，代表餐饮部感谢园区领导和各部室对中关新园餐饮工作和餐饮品牌发展的指导、支持与帮助。希望我们共同努力，在即将到来的20xx年共创佳绩。

**后厨设施工作总结3**

忙忙碌碌的一学期即将过去，我作为一名厨房的工作人员，为了提高自己的工作质量，在此将本期工作作以下总结：

>一、认认真真做事，老老实实做人

厨房工作看起来是一项简单的工作，特别是像我这样在厨房打杂的人员，好像就是洗洗切切的事情，但我不这样想，因为厨房的的一切事情，不管是主厨还是打杂都关系到全园幼儿的安全和健康，虽然事小但关系重大，因此每天上班我都十分的投入。不管刚开学时天气多么寒冷，学期结束时天气多么炎热，我总是自觉克服困难，严格按照幼儿园厨房工作条例，认认真真地做好自己份内的工作，从不轻视这些洗洗切切的事情。也许，在一些人的眼里，我的工作微不足道，但我想，既然幼儿园领导相信我，把这份工作的机会给了我，我就要对得起幼儿园，对得起家长们和孩子们，做一个诚实守信的人，做一个老老实实的人，认认真真干好自己的工作，让家长们满意，让领导放心！

>二、勤勤恳恳不计得失

大家都知道，厨房的工作不像当老师，需要很高的文化，需要口才和专业技术，厨房工作主要是细致和认真，我认为还要舍得花力气，要有乐于奉献的精神。我想，我的文化程度虽然不高，但我的力气还是有的，因此在工作中，我从不挑三拣四，不但服从组长的安排，还主动为组长排忧解难，平时与同事们在一起也总是将重活留给自己干，把方便尽量留给他人。本期我因为生病耽误了一个星期，我生怕给大家添了麻烦，当病情刚有好转我就回到了工作岗位，不顾自己的身体还在恢复中，全身心地投入了工作。我常常觉得：人的力气不像别的东西用了就没有了，只要勤劳力气就会用之不尽，因此在幼儿园不管遇到谁有需要帮忙的地方，只要我能做到我就不会拒绝，我想，幼儿园的事情就是我的事情，不管谁做都是为了集体。

>三、找窍门使巧劲

在幼儿园工作已有几个年头了，虽然我的工作都是力气活，但并不是没有规律可循。我常常在琢磨，怎样使重复的环节少一些，怎样把事情做得又多又快又好，既节省时间提高效率，又保证工作质量。我想，只要肯动脑精，找窍门使巧劲，一定会把工作做得又好又开心。现在，我的事情越做越顺手，我也越来越喜欢这份工作了。

一学期结束了，我能顺利地完成任务，多谢领导的关怀同事们的帮助，我会在以后的日子里更加踏实努力的工作，以回报大家对我的关心！

**后厨设施工作总结4**

今年，由于国家经济大气候的影响和反腐倡廉活动的继续深入，饮食行业环境相当严峻，如何搞好经营，饮食部在酒店的正确领导下，全面落实酒店经营承包方案，以经济建设为中心，强化管理，上下一致，使饮食部在饮食业不景气，且承包任务重的情况下，稳步前进，取得了较好的经济效益和社会效益，现将主要工作总结如下：

>一、各项经济指标完成情况：

全年实现营业收入＿＿＿＿＿元，比去年的＿＿＿＿＿元，增长＿＿＿＿＿元，增长率＿＿％，营业成本＿＿＿＿＿元，比去年同期的＿＿＿＿＿元，增加＿＿＿＿＿元，增加率＿＿％，综合毛利率＿＿％，比去年的＿＿％，上升（或下降）＿＿％，营业费用为＿＿＿＿＿元，比去年同期的＿＿＿＿＿元，增加（或下降）＿＿＿＿＿元，增加（或下降）率＿＿％，全年实际完成任务＿＿＿＿＿元，超额完成＿＿＿＿＿元，（定额上交年任务为380万元）。

>二、今年完成的主要工作：

（一）落实酒店经营承包方案，完善激励分配制度，调动员工的积极性。今年，饮食部定额上交酒店的任务为380万元，比去年的320万元，上升 60万元，上升率为19％。为了较好地完成任务，饮食部领导制定了内部经营方案和效益工资分配方案，按照部门、岗位、技术、技能、劳动强度等方面的不同， 把经济指标分解到各个分部门，核定了各分部门的营业额、出品额、费用额、毛利率，逐月核算，超额提成，节能加奖，充分体现了任务与效益工资挂钩的原则，使他们发挥各自的优势，能想方设法，搞好经营，调动了员工的`积极主动性。今年人均月收入＿＿＿＿元，比去年同期的＿＿＿＿元，增加了＿＿＿元，增长率为＿＿％。

（二）抓好规范管理。强化协调关系，提高综合接待能力。1．健全管理机构，由饮食部领导、分部门经理组成的质量管理小组，全年充分发挥了作用，小组既分工，又协作，由上而下，层层落实管理制度，一级对一级负责，实行对管理效益有奖有罚，提高了领导的整体素质，使管理工作较顺利进行。2．完善饮食部的会议制度。会议包括年终总结会、季度总结会、每月经营分析会、每周例会、每日检讨会、班前班后会、财务监督稽查会、卫生安全检查汇报会等，由于制度的完善，会议质量提高了，上级指令得到及时落实执行。3．建立出品估清供应监督制度。为了最大限度降底估清品种，协调各分部门做好出品供应工作，每天早、午、晚市检查出品供应估清情况，对当市估清的品种设专薄记录，同时到有关分部门核实查证，并要求管理人员签名，以分清责任。制度建立后，原耒每市估清五、六个菜式的现象已成为历史，现在出品供应情况已处于正常化。4．加强协调关系。酒店分工细，环节多，一项工作的完成，有赖于各部门之间的协调合作，每周例会上反复强调，出现问题，部门之间不得相互责怪、推搪，要敢于承认错误，多发现对方的优点，搞好协调，今年大大减少了过去存在的一些脱节不协调的现象。5．提高综合接待能力。今年，全面抓好服务规范，出品质量，使接待能力大大提高。在做好各类社团宴会、酒会、喜宴、自助餐、会议餐接待的同时，还做好高级领导和各大公司、酒店的各类型宴会的接待，如接待了多个外国国家总统、元首、总理和使团，国内的中央部委级领导、省长、司令员、军长、市长等等领导;3月18日晚市接待单位宴客、婚筵等订餐共165席，创开业以耒日订餐总席数的最高记录;9月29日晚，接待婚筵共75席，创历史纯婚筵总席数的最高记录。由于环境优美、价格合理、味道可口、服务一流，使宾客高兴而耒，满意而归。

（四）全员公关，争取更多的回头客。饮食部领导把公关作为一项重要工作耒抓，大小会议上，经常灌输公关意识和知识。营业部人员在旺场时充实到楼面与顾客沟通、点菜，以不同的形式征求他们的宝贵意见。逢节假日，向关系户电话问候，赠送如中秋月饼、奉送挂历、寄贺年卡等。通过大家的努力，今年饮食部整体公关水平提高了，回头客比往年有所增加。

（五）增强员工效益意识，加强成本控制，节约费用开支。饮食部领导经常强调成本控制、节约费用的重要性，增强了员工的效益意识，并要求员工付之行动。同时完善有关制度，明确责任，依\*制度去加强控制 。全年完善了《费用开支规定》、《原材料收、付、存制度》、《堵塞漏洞制度》、《原材料合理使用制度》、《办公用品领用制度》、《物品申购制度》、《财务审核稽查制度》、《收款员管理制度》等。今年全体员工已养成良好的节约习惯，合理开闭水掣、油掣、气掣、电掣，发现浪费现象，及时制止。另外，饮食部领导、供应部经理定期进行市场调查，掌握市场价格动态，及时调整原材料的进货价。十月份推出的千年老龟汤，原耒是整套半成品进货，为降低成本，后耒改为自己进龟，自己烹制，近二个月耒，节省成本三万多元。

（六）做好政治思想工作，促进经济效益的提高。饮食部充分发挥党组织和工会组织的作用，关心员工，激发情感，增强凝聚力。1．组织员工参加97年羊城优秀厨师、优秀服务员技术大赛，参加酒店田径运动会、书法比赛、技能比赛、象棋比赛、乒乓球赛等。参加酒店扶贫济困捐助活动，学习“三字经”活动，学英语50句活动。在各项比赛活动中，都取得较好的成绩，其中在酒店的田径运动会，就摘取六枚金牌、三枚银牌。 2．全年本部门举行文明礼貌月技能知识抢答比赛、舞会、卡拉OK等文娱活动9次，春游1次，外出参观学习13次，各类型座谈会5次，妇女会2次，家访6 次，探望病员20次。通过各种活动，使员工形成了一个热爱酒店，团结奋发的强大集体，员工思想品德好，全年拾金不昧事迹有8次，员工队伍稳定，流动量小， 今年月均人员流动量约5人。

（七）完善劳动用工制度和培训制度，提高员工素质。1．严格劳动用工制度，饮食部招聘新员工，符合条件的，择优录取，不符合条件的，一律拒收，不讲情面，保证招工的质量。同时，上级领导深入员工之间，挖掘人才，不断充实队伍，通过反复考察，全年提拔部长6人，领班8人。对违反酒店规定的员工，以教育为主，对屡教不改者，则进行处罚解聘，全年共处罚员工11人。由于劳动用工的严格性，员工素质较高，办事效率大大提高。2．完善培训制度。为了使培训收到预期的效果，饮食部领导首先明确了培训要具有“目的性”、“实用性”、“时间性”的指导思想。其次，成立了培训小组，再三是制定了培训方案，采取理论与实际相结合，以老带新的方式，分期分批进行培训。例如，每月一次管理培训、安全卫生培训;每周二次促销培训、服务知识、服务技能培训等。再四，定期进行考核，全年开展“推销手册”、“服务知识、技能”、“咨客服务规范”、“酒店管理知识”、“出品质量”、“促销业务知识”、“英语 50句”、“礼貌用语”、“安全卫生知识”等培训达200多次。

（九）按照星级标准，完善硬件配套设施，美化了环境，稳定了客源，提高了经营气氛。全年增加设施总投资300多万元，主要是：二楼东厅的改造，二楼南、北厅的装修，五楼走廊、洗手间的装修，友谊夜总会的开办、千年老龟火锅城的设备购置等，由于服务设施的完美配套，吸引了不少的回头客。

>三、存在的问题：

1．出品质量有时不够稳定，上菜较慢。2．厅面的服务质量还不够高。3．防盗工作还做得比较差，出现失窃的现象。

>四、明年的设想：

1．提高出品的质量，创出十款招牌菜式。2．抓好友谊夜总会、千年老龟火锅城的经营。3．加强规范管理，提高企业整体管理水平和服务质量。4．开设餐饮连锁分店。

**后厨设施工作总结5**

转眼之间，我来到xx公司的时间已经过去了三个月，我在xx公司试用的时期已进入到了尾声阶段。回顾这一段时期的工作，我在公司作为一名办公室文员，从以一开始进入到公司起，我就一直用我积极认真的态度来对待我每一天办公室的工作，用我饱满激情和热情的情绪来执行好领导交给我的每一个任务。在这段时期里，我没有迟到记录，更没有旷班记录，态度诚恳认真，对于以后的工作，我也会做到如此。所以，希望领导能给我这个机会，让我好好表现。为了争取到此次转正的名额，我也特此做了以下试用期工作总结。

作为一名新手办公室人员，一来到公司我就保持着正襟危坐的状态，因为办公室的气氛始终都有点严肃，我一下子有点适应不过来。但是我也有很多需要学习的东西，比如复印文件，打印文档，还比如制作表格，这些我都还不会。所以，在前期的时候，我一直都在学习这些。等到我学习的差不多了，我就开始慢慢的来提升自己的工作效率，尝试着把自己的办公速度给提高起来。因为每次领导给我分配任务的时候，我都要完成很久才交给他，这不仅会迎来老板的不满，还会影响其他同事工作的进程。

所以，在后面，我就在网上学习各种办公软件的操作技巧，让自己掌握的更加的熟练和全面。这确实也给我之后的工作带来了很多的帮助。其实，在试用期里，领导没有分配任务，我大部分时间是没有事情可干的。在这些无事可干的时间里，我也没让自己闲着，我整理办公笔记，打扫办公室卫生，和同事交流工作上所遇到的问题，帮助同事完成其他工作。总之，脏活累活我都抢着干，我也愿意干。

到了试用期后面一半段时期里，我们办公室的工作渐渐多了起来，我也开始忙了起来，准备会议前的工作，做好会议中的记录，还要做好会议后的总结和整理。也还要跟着领导出席各种重要的商务场合。虽然在这段时期里，我过的很辛苦和疲倦，但它也是过的最充实，和有收获的一段时期。

我相信“吃得苦中苦，方为人上人”，没有经历艰苦，怎么成就一段完美的人生。所以，在我试用期过后的下一阶段，我一定会加倍努力，一定会克服重重困难，成为一个既优秀，又内心强大的职场女性。

**后厨设施工作总结6**

>一、学校概况

我校现有学生809人，食堂从业人员8名；厨房和储藏室占地面积100平方米；学生无法在食堂就餐，都是安排在教室里面就餐，课桌当餐桌；过去厨房各项设施都比较落后，灶台是烧煤的，每天还得花时间发火等。既费时又费力，水池也不规范，洗菜做饭很不方便，工作人员做饭时厨房内雾气弥漫，油烟味很重，对工作人员的操作造成很大影响，师生按时就餐的时间得不到保证，厨房工作人员即劳神又费力，严重影响了正常的教学秩序。自从接受了春苗营养厨房的改造后，学校的厨房面貌焕然一新，厨房配备了水池，洗菜方便了，干净又卫生，案板宽而大，蒸饭机缩短了做饭时间，给厨房工作人员减轻了压力，提高了做饭做菜效率。以往的饭菜连最基本的保温都达不到，配备了保温车以后，学生能吃上热腾腾的饭菜。消毒灯确保了学生的用餐安全、卫生，为学生的餐具及时消毒，使学生吃的安心。

>二、使用管理

首先，项目学校成立了以校长为第一责任人的工作领导小组，从设施设备的安装到验收使用，都做到专人负责，落实到位；

其次，对厨房设备进行维护和管理，每天来的第一件事情就是检查设备是否正常运行，由食堂管理员负责。

第三，食堂管理员根据当地实际情况，每周安排一次菜谱，合理搭配营养膳食；

第四，学校食堂管理员和从业人员每天对食堂清洁、饭菜卫生等进行检查，做好陪餐、留样、试尝、潲水去向等工作记录；

第五，经常调查学生对学校食堂的满意度，并及时将信息反馈学校。在使用过程中，得到了学生和家长的一致好评。

>三、使用过程中的不足

配备的器械很方便，没有发现不足的地方。要说不足，也只能说由于学校场地有限，造成学生没有良好的就餐环境（学生都是抬到教室里面就餐，课桌当餐桌），厨房面积狭小，操作不便。虽然有这些不足，但我校都是根据实际尽量做到规范卫生、安全。经常消毒等处理，我校从未发生过营养餐事故。

>四、我校期末整改。

我校将在本期期末进行厨房整改，对厨房地面和墙壁进行铺砖，打通一个教室作为分餐间，墙壁顶进行粉饰一遍，并制定一部分餐桌以便分餐，定做了一个更衣间方便管理和存放工人衣服等用具。

**后厨设施工作总结7**

在xx家具各位领导及各位同事的支持帮助下，我不断加强工作能力，本着对工作精益求精的态度，认真地完成了自己所承担的各项工作任务，工作能力都取得了相当大的进步，为今后的工作和生活打下了良好的基础，现将我的一些销售工作情况总结如下：

>一、认真学习，努力提高

因为我毕业就是在家具行业基层工作，所以在工作初期我也比较了解家具的机构，这样对我现在的工作有很大的帮助。我必须还要大量学习行业的相关知识，及销售人员的相关知识，才能在时代的不断发展变化中，不被淘汰，而我们所做的工作也在随时代的不断变化而变化，要适应工作需要，唯一的方式就是加强学习。

>二、脚踏实地，努力工作

作为一名家具销售员，不论在工作安排还是在处理问题时，都得慎重考虑，做到能独挡一面，所有这些都是销售员不可推卸的职责。要做一名合格的直销业务员，首先要熟悉业务知识，进入角色。有一定的承受压力能力，勤奋努力，一步一个脚印，注意细节问题。其次是认真对待本职工作和领导交办的每一件事。认真对待，及时办理，不拖延、不误事、不敷衍。

>三、存在问题

通过一段时间的工作，我也清醒地看到自己还存在许多不足，主要是：

一、针对意向客户没有做到及时跟踪与回访，所以在以后的工作中要将客户的意向度分门别类，做好标记，定期回访，以防遗忘客户资料。

二、由于能力有限，对一些事情的处理还不太妥当。要加强认真学习销售员的规范。

总之，在工作中，我通过努力学习和不断摸索，收获非常大，但是也有一点的小遗憾，我坚信工作只要用心努力去做，就一定能够做好。

回首xx，展望xx！祝xx家具在新的一年里生意兴隆，财源滚滚！也祝我自己在新的一年里业绩飚升！

**后厨设施工作总结8**

至x月为止，我在xxx酒店厨房的试用期已经结束了。尽管是如此，但其实在这段时间的工作中，我早就忘掉了自己还是一名试用期员工的事情。每天的工作都非常的忙碌，都有非常多的事情需要学习。当初，刚刚进入厨房的我以为自己很快就能凭借自己的能力取得一定成绩。但仅仅只在试用期这几个月的打杂就已经让我认识到了自己与前辈们的实力差距。

如今，试用期尽管已经结束。但我也不会再因此自满，为此，我在这里对这x个月的试用期工作总结如下：

>一、工作情况

在来到酒店后，尽管我的带着在第一份工作中大展宏图的志愿，但奈何经验和能力都还不足够，所以在xxx酒店厨房里，我的第一份工作仅仅是最基础的打杂。但这并没有打击我，我也早已考虑到了这种结果。并且，作为一名新人，其实我自己也非常的清楚，自己在能力上其实还非常的片面，想要做好这份工作，在工作中就更应该多多去学习，去体会。这样才有机会更多的提升自己。

但在这几个月来，我也不仅仅是打杂学习来着。在工作中，厨师长也非常注重我的学习情况，经常会在空闲中来教导我厨房的事宜，并且偶尔也会让我做一些菜来看看我的水平。当然，在这样难得的表现机会上我自然不会松懈。可在努力做出来的菜品依旧被领导指出问题后，我也更加深刻的感受到了自身的不足，但我并没有放弃，并积极的吸收这些指点，努力的在工作中改进自己。

>二、工作的感受

在这段工作中，尽管大部分的时间我都只是作为杂工，但通过做这些简单却繁琐的事情，我更加深刻的感受到了厨房的气氛，并且在这个角度上，我也能更加清楚的看到整个厨房的情况。这让我在后来作为助手的工作上也能更有计划的完成好自己的工作。

这三个月的时间尽管不长，但却让我对酒店的厨房有了各个方面的了解！这都是过去的我所没有考虑到的。并且这也进一步的促进了我在工作中的成长。

如今，试用期尽管已经结束了，但我还是会默默的在自己的工作中努力，并且不断的加强自身学习！我相信，在不久后我也能像各位前辈一样在厨房中展现自己的技艺！

**后厨设施工作总结9**

时间过得真快，茫茫碌碌中一个学年已经过去了，做为后勤工作中的重中之重，食堂自然是不可或缺的。作为食堂自然是离不开饮食，食是每个人生活中不可缺少的一部分，假如我们离开了吃的东西是不可能生存下去的，所以作为学校的食堂这也是很重要的。作为管理员更应多为职工的饮食着想，为保证每位同事的身心健康而考虑，现对这段时间的食堂工作作以如下总结：

>第一、作为一个集体食堂，要严格落实全台食品卫生安全是关系到每一位师生身体健康的大事。

首先，每位食堂工作人员每年都要进行上岗前的体检，对体检不合格者不於上岗。其次，不定期对工作人员进行思想教育、贯彻落实食品卫生法的要求等。通过学习，提高工作人员在工作中的服务质量和意识。切实做好我校食堂的食品卫生、餐具的“一洗、二冲、三消毒”工作，工做台做到随用随清，每周对厨房一次大清扫。如发现工作中有不到位之处立即指出，勒令改正及时到位。全体工作人员能够认真做好本职工作，明确职责、各司其职、服从分配、随叫随到，保证了职工的工作正常运转。

>第二、先对库存商品进行盘点交接。

每天我都亲自下厨房和他（她）们一起工作、沟通，对食堂工作方面的所需与不足详细了解，并对目前现状不足之处及时改进。如卫生情况：由于前段时期连续性接待了几次大型会仪，使大家身心疲惫，没能够及时、彻底地将卫生打扫干净，物品的摆放也不整齐，使领导对食堂产生了脏、乱、差的不好印象。为了及时调整好工作人员的心态改变当前状况，我亲自到厨房带头和他们一起将天花板、墙壁、灶台、蒸箱、地面、以及库房等，统统进行了一次大清扫。这次清理行之有效，厨房有了明显改观，良好的工作环境改变了领导的印象，保持下去是关键。

>第三、把住食品进货也非常重要。

70多人用餐需要经常外出采购各种食品，如：肉、菜、蛋、主、副食等。由我亲自去采购的严把没有“检疫证”、“食品卫生许可证”的食品一律不采购，存放时间长的、变质变味的统统拒之门外，严防食物重毒事件的发生，切实保证每位职工的身体健康。在此期间在我食堂用餐的人员及职工无发生任何肠道疾病和食物中毒事故。

另外，我也严格财务纪律，每次采购时总是所要收拒、及时上帐，保证了经费的专款专用、不乱花乱支，每天坚持记好台帐，抱着节约的原则做到物美价廉。

总之，食堂工作正在日渐步入正常化、正规化，食堂工作人员也正在加大努力逐步形成一个爱岗、敬业、务实、奉献与合作的团队，共同为教育事业的发展而默默奉献。

**后厨设施工作总结10**

时光飞逝，转眼间一个月已经过去了，在上个月的工作中我们后厨的员工工作很积极，很配合我的工作，在卫生方面有很大的提高，在炎热的夏季，也能保证正常的出品和原料的保存。

但是也存在许多的问题和不足，菜品的定位不准确，没有按照客人的需求来改进;卫生虽然有很大的改观，但我们不能就此满足。所以我们带着种种问题和努力改变提升产品形象迎来了新的一月。

先将下个月的工作计划汇报如下：

1.在菜品的定位上，根据客人的需求来逐渐改变菜品的质量。我会努力配合新厨师长的工作，把菜品的出品做到标准化，使之能逐渐形成一组有针对性的风格化产品，是产品在发展变化中树立自己的品牌。

2.在厨政管理方面，一系统化整合核心竞争力，以规范化提升管理水平，以效益化为目标指导厨政管理工作，对厨房进行有效监控与指导，严格按照标准提高执行力。对厨房技术力量进行合理储备，合力推出新颖菜品。

3.在人员方面，进行专业技能考核，采用定期培训的办法提高人员的业务技能和专业素养，再结合实际的前提下，进一步完善厨房内部的各种规章制度。

4.在菜品的出品把关上，采用三层把关制，一关否定制，即出品厨师把关，传菜生把关，服务员把关，一关发现问题，都有退回的权利，否则都得承担相应的责任.

5.在原材料的验收和使用方面，做到严把原材料质量关，提高原材料的使用率，争取把最大的利益让给顾客。

6.在沟通方面，服从领导，管己，管人，官队伍。

7.学习计划：后厨设备的保养与维护，学习新厨师长的工作方针。

在下个月里，意味着新的起点，新的机遇，新的挑战，我决心再接再厉，努力配合潘总和各位领导的工作，为后出的工作打开一个新的局面。

**后厨设施工作总结11**

本学期，我们文娱部按照原定计划，在3月份首次开展了一个视频技术学习课程。由学生会各个部门以及各个学院，推选各部门的干事，由我们部门集中大家，在4303由顾超同学，文娱部的副部，教授视频软件的运用及视频制作。

本次活动，总计四课时/四周。在开展的时间里，各个部门的同学积极响应，虽然在学习视频制作的过程中，会存在一些难度，但是我们秉承着尽自己的全力细细讲述，我们也留下了电话，便于以后的技术交流，为提升了我们学校以后的晚会的一个质量做出了贡献。

一场晚会的质量如何，不仅取决于节目的精彩程度，更重要的是各种新颖的媒体技术来渲染活动的气氛。我们文娱部内部经常通过学习各种视频音频软件的制作，使得我们的学生活动看上去更加的专业。我们往往需要根据不同的现场要求，依照活动的策划，通过视频、音频手段增加活动的炫目程度，更为每次活动留下的宝贵的资料。

在3月份，我们部门还协助体育部，商讨了体育节开幕式的一个策划。

是演讲比赛的决赛之日。我们部门也将为了决赛的日子贡献自己的一份力。

4月，我们校学生会文娱部原定计划之一是协助体育部，完成体育节的开幕式表演。但是恰逢为玉树灾区同胞祈福，那天是全国哀悼日，禁止一切文艺娱乐活动。因此，体育节开幕式取消。

此外，我们4月份接到了一个任务，协助举办一场高雅艺术进校园。

我们于进行一个长时间的准备。从前期宣传，制作门票，发放门票，现场布置，座位安排，人员的配备，到道具的搬运，现场布置。虽然看上去这是一些不是那么繁琐的事情，但是要做好，非常需要每个人的细心。

此次，我们在门票的制作上就犯了一些错误，我们下次一定会注意。为了能举办好这日16:30的高雅艺术进校园的晚会，我们部门许多同学，主动提出要求上完公选课会继续赶回来，完成收场工作。

我们是首次尝试举办高雅艺术进校园这类型的晚会，和我们文娱部平时举办的比赛、表演类的晚会有明显的不同。以往的比赛、表演类晚会观众的到场人数，同学们的热情度，到场率是肯定可以保障的。但此次，我们由于缺乏经验，以及缺少一定的宣传力度，再加上恰逢世博准备的关键时期，我们也没有与负责的老师进行稳定的沟通，导致在一定的情况下，对于谢堂现场的位置安排产生了一定的混乱。但是，我们很快的找到了解决的办法，并立刻做了调整，很好的保证了在晚会现场的一个上座率的问题。

晚会当天，一个较好的上座情况以及同学们在观看收听的一个良好氛围，就是给予我们努力付出的最好回报。同时，我们也希望，这样的晚会可以真正的把高雅艺术带进校园，进一步加强上海高校校园文化建设，增强校园的文化底蕴，提升当代大学生的人文艺术素养，更好地发挥校园文化对于加强大学生思想道德建设的作用，让校园里洋溢着良好艺术的气息。

5月份我部参与协助了校学习部举办的演讲比赛，帮助维持秩序的稳定和活动的顺利进行。五月份我们进行了进一步的团队凝聚力建设，并在例会中讨论了关于下一届杉达star的举办形式。

6月份由于考试较多，我部没有举办大型活动。但是在我校世博会志愿者服务期间，我们文娱部主要策划了小白菜的生日会。在交接仪式上，我们部门主要负责了策划代表我们学校的特色的节目——歌舞秀We are all in Expo。从节目的策划，到演员的挑选，以及节目的排列，我们都亲力亲为，我们甚至是派上了自己部门的同学，为校争光。

以上便是我部本学期的总结，相信在下学期有关于杉达star的策划活动中，我们的文娱部可以在突破创新的同时，一步一个脚印，吸取以前的经验，迈向更广阔遥远的未来，而我们校文娱部的每一位同学也将于校文娱部共同成长，在一次次的活动中不断提升自我。

**后厨设施工作总结12**

在园领导的关心与指导下，本学年我园坚持以服务师生为宗旨，进一步加强食堂人员素质，提高服务质量，提高管理水平，团结一致积极工作。为了更好地保障师生身体健康，维护师生的权益，现将本学年食堂工作做一下总结：

>一、严格膳食管理，认真做好饮食卫生工作

我园本着卫生、安全、富有营养、利于消化的总要求，每周为幼儿制定营养食谱，做到品种多样，搭配合理并保证按量供给。为了提高伙食质量，我们在菜肴的搭配、烹饪上下功夫，保证幼儿吃饱吃好，同时还为体弱儿童增加了营养菜、肥胖菜。每月我们还及时做出营养分析，我们对营养分析结果，及时让幼儿园伙委会了解，广泛听取伙委会成员的意见建议，发现问题，共同讨论，调整食谱，保证幼儿各类营养素摄取均衡。同时我们还将每天菜肴向家长展示，让家长了解自己孩子在园的用餐情况，增加幼儿伙食的透明度。

定期有保健医生、营养员巡视幼儿进餐情况，了解食物是否符合幼儿的口味，发现问题及时改正。在饮食卫生方面，我园严把了采购、验收关，发现问题、变质的原料一律退回；同时由保健医生严格督促营养员严格按照预防性消毒及烹调加工的要求进行日常操作，对所有进口食物进行了留样，并做好了留样登记。因此，在各条线的共同努力下，本学年没有发生过一起食物事故。

>二、规范日常操作细节，不断提升营养员工作质量

加强营养员的理论学习，按照操作规范，强化细节、规范、严谨操作，增强服务意识。认真组织全体人员参加每月一次的理论实践学习活动，通过现场观摩、案例、理论学习及技能展示来切实提高理论操作水平。并做好活动记录，以理论指导实际工作，从而提高工作质量。组织全体食堂工作人员认真参加园内的政治学习，提高思想素质和服务意识。通过学习卫生工作管理条例和食堂操作规范，做好安全卫生工作。明确各岗位的工作职责，确保幼儿、教工的饮食安全。在膳委会的监督指导下，根据每月营养分析，不断改进，取长补短，使幼儿园的营养工作质量不断提高。

>三、高度重视卫生安全工作，加强检查、及时反溃

1、严格执行各项制度。把好食品的采购、验收、入仓、烹饪、运储、分发等各个环节的安全卫生关。严格按规程操作各类设备，不违章违规操作。经常检查设备的运行情况，确保设备安全运行，设备出现异常立即维修或报修。

2、严把进货关。做好食品的进货关与检查检验关，杜绝假冒伪劣和“三无”（无生产厂家、无生产日期、无保质期限）食品进入食堂；坚决杜绝采购过期、腐烂变质、污秽不清，混有异物或其他感观性状异常等可能对人体健康有害的食品。做好购买食品的索证工作。

3、严格做好食品的加工关。对所加工食品做到煮熟煮透，尽可能做到色香味俱佳。必须做到生熟分开，用专用工具、专用冰箱存放食品。

4、认真做好食堂内外的卫生。每天做好食堂各功能间、餐厅及食堂外场地等场所的清洁卫生工作，始终保持整齐清洁。

5、每天做好消毒工作。餐具必须做到一清、二涮、三冲、四消毒，消毒后的餐具存放在保洁厨中。严禁使用未消毒餐具及加工用具。营养员按照一条龙操作程序进行，特别加强营养员备餐间的“三白”和手的消毒的检查。

6、加强食堂仓库的管理，进出货及时登记，保证幼儿摄盐量、摄油量等不超标。幼儿园食堂的安全卫生管理工作直接关系到孩子们的健康与幼儿园的稳定发展。在今后的工作中，我们会不断探索实践，不断总结反思，将食品卫生工作纳入日常重点工作范畴，更出色地完善各项工作！

**后厨设施工作总结13**

20xx就在忙碌的工作中悄然飞逝，盘点20xx，对我而言是有意义，有价值，有收获的一年，很荣幸在第一季度本餐厅获得了和谐餐厅的荣誉，那时候就时常告诫自己，鞭策我们的团队，荣誉对我们而言不仅仅是一种认可，更重要的是一种责任，是对员工，对企业对自己的责任，只有肩负起这个责任，我们才有资格引领我们的员工队伍，才无愧于公司赋予我们的管理职责。从xx年进入xx和公司以来，一步一步走过来，离不开领导的帮助同事的支持和员工的合作。

现将这一年来的工作总结如下：

1、人事维护xx年9月18号接手研发园餐厅内的时候，当时老员工22人，一年多过去，现在留下的老员工尚有12人，老员工稳定率为54。5%，培养前厅领班一名，西餐厨师一名，灶头一名，收银员一名，正因为有了这样一批骨干力量的存在，让我们餐厅经受住了一次又一次的考验和挑战，顾客就餐人数不断被刷新，营业数据也成倍的增长。

2、菜肴质量上半年因为厨房人员不固定，加之西餐厨师的离职，一度造成菜肴质量的下滑，烧焦烧糊现象比较严重，两次营运考核均提出了整改意见，让我们感受到了莫大的压力，后经过努力协调，厨师长现场操作，手把手的指导，终于控制住菜肴质量下滑的局面，重新赢回了顾客的信赖。

3、服务质量因我们餐厅是属于内部食堂性质的餐厅，就餐人员时间段集中，高峰期压力空前巨大，加之员工基本属于35岁以上的阿姨在操作，相对而言对于菜台7步曲，收银4步曲掌握的不是很好，可是我们务求对顾客一定要做到有问必答。态度友好。

4、安全生产纵观一年以来，值得高兴的是本餐厅无一起安全事故的发生，这离不开上级领导的一再要求和重视，也充分体现了员工的自我防范意识比较强。

5、食品安全因为就餐群体的特殊性，人员集中，覆盖面广，为防止食品安全事故的发生。我们及时成立了食品安全自查小组，店经理全面负责把关制，厨师长厨房全面负责把关制，领班销售全面负责把关制。财务索证储存把关负责制，做到责任明确。详尽到人。同时建立了菜品留样机制，每天专人负责留样，专人负责追踪，店经理检查监督，务必杜绝一切食品安全事故的发生。

一年来接待了，大小用餐共计十余次。及时、准确、顺利地完成了用餐接待工作，给各级领导留下了良好的印象。同时确保了职工的正常就餐。

在菜谱的安排方面：

1、首先对大多数学生的饮食习惯做到心中有数，有计划的制订每天菜谱，因为食堂就餐的人较多，不能100%的达到人人满意，但能保证80%以上的人员满意。

2、学生喜欢的菜品，在不增加费用的前提下，可以多采购一点，采用较贵的菜和一般价格的菜合理搭配，做到同一菜品一个月最多吃两次。新鲜蔬菜每个星期也能保证一次。

3、合理利用菜品的多种用途，不浪费任何一种菜品，如炖萝卜时，萝卜皮和萝卜帮可以做成泡菜，白菜帮大家都不喜欢吃，但做成泡菜学生就喜欢吃了;泡菜除了凉拌，还可以回锅，也是一道非常不错的佐饭菜;芹菜叶子可以凉拌，可以和红萝卜一起炒;员工的菜品丰富了，同时费用也就降下来了。

4、在节约成本方面：食堂一直以来都是坚持把肥肉和瘦肉分开放。肥肉既可以用来炼油炒菜，也可以放在菜里一起炒。这样一来不仅节约了炒菜的油，也让员工感觉不到肥肉的腻。

就餐方面：

我们没有停留在使学生仅仅能够吃饱那种一般化的水平上，而是严格按照领导的要求，在服务态度和饭菜质量上多下功夫。现在，学生食堂一日三餐供应，每顿除米饭、馒头外，还增加了包子、饼、花卷，早点还增加了油条、豆浆，每天坚持每顿都为员工准备小菜、汤、粥，并坚持平均一月吃一次饺子。每天的食谱和菜谱，予以公布，便于接受大家的监督。

在菜品的采购和管理上：

1、严格控制对等食品的采购关，尽量不采购容易霉变和产生毒素的菜品，如：四季豆、蘑菇等。

2、科学、合理地贮存食品，在食品贮存场所禁止存放有毒、有害物品及个人生活物品。

食堂卫生是隐患的源泉、发源地。在卫生管理上我们坚持每周工作例会，做到警钟长鸣，增强职工的忧患意识，尽可能地把隐患扼制在萌芽状态;我们要求每一位职工必须做到：

(1)注意个人卫生，勤理发、勤剪指甲、勤换衣服、勤洗澡，不留长发、小胡子，开饭先洗手。

(2)食堂内外实行定人、定点、定时间、定要求。必须做到每日清扫，对每日产生的垃圾杂物，日产日清随时打扫。周末进行大扫除。

(3)各种餐具、笼布、机械等要洗刷干净，做到木见本色，铁见光，用后摆列整齐，生熟用具严格分开，不得混用。

(3)开饭时不准吸烟，不准面向食品说话、咳嗽等。食堂全体工作人员能够认真做好本职工作，明确职责、各司其职、服从分配、随叫随到，保证了食堂工作正常运转。

食堂是消防安全的重点部位。因此，食堂每日用液化气、油明火等制定了相关的操作规程及使用办法。各项设备都设置了专人负责，并能做到定期维护保养杜绝一切完全隐患。

今后的工作打算：

一是要进一步认识做好食堂服务工作的重要性和必要性。在思想认识上要再深化、再提高，并将思想认识转化为具体行动，千方百计，创造好的条件，更进一步办好职工食堂，以方便干部职工就餐。

二是要不断强化管理，食堂服务工作上档次。

三是积极负责，认真搞好食物安全和卫生工作。食堂管理工作千头万绪，最根本的工作要求就是要对广大干部职工的生命健康安全负责。

因此，我们一定要认真贯彻《食品卫生法》，把依法加强食品卫生管理和各项生活综合服务管理工作作为头等大事，列入重要的管理日程，并做到责任到人，抓紧抓实，抓出成效。在领导直接关怀和指导下，通过食堂全体员工勤辛的努力，食堂饭菜质量、花色品种、卫生状况、设备的正常使用效率有根本性的改变。

尽管如此，由于本人水平有限，有许多工作做的不足，仍然还存在一定的差距，对食堂管理还不够精通，这也证实了我在食堂管理方面上的欠缺，我会在接下来的工作中，加大力度对自身的管理及素质的学习，规划好工作计划等等。同时，我们食堂对照卫生要求，还应进一步完善软硬件建设，对食品的采购、物品的损耗加以控制，确保职工吃到价廉放心的食品。我深深感到食堂管理工作是一项长期、细致、艰苦的工作，只有认真、踏实地做好工作，才能保质保量、万无一失。

总之，食堂工作正在日渐步入正常化，正规化，优质化，食堂工作人员也正在不断努力，逐步形成一个爱岗、敬业、务实、奉献与合作的团队，共同为项目事业的发展而默默奉献。

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