# 素食餐厅厨房工作总结(实用32篇)

来源：网友投稿 作者：繁花落寂 更新时间：2024-06-27

*素食餐厅厨房工作总结1新的一年又将来临，回顾过去一年，感慨良多。作为厨房的管理者我始终严格要求自己，以身作则，认真服从领导安排，以招待所利益为重，20xx年招待所厨房在领导的关心帮助、各位同志的理解支持下，较好地完成了各项服务保障工作。为了...*

**素食餐厅厨房工作总结1**

新的一年又将来临，回顾过去一年，感慨良多。作为厨房的管理者我始终严格要求自己，以身作则，认真服从领导安排，以招待所利益为重，20xx年招待所厨房在领导的关心帮助、各位同志的理解支持下，较好地完成了各项服务保障工作。为了总结经验，克服不足，更好的促进以后的工作，现将这一年来的工作情况汇报如下：

>一、基本工作情况

1、人员管理

每天坚持召开早班例会，对所属员工的着装、仪容仪表进行检查，发现问题及时纠正。规范礼貌用语，要求员工见到客人时主动打招呼，并使用敬语。严密组织量化管理、员工手册等内容给员工进行培训，保证每周培训时间不少于1个小时，使员工养成遵章守纪的好习惯。

在培训、检查的同时，严格落实各项规章制度，加强内部管理，而对违章违纪的员工重点管理，严格执行量化管理规定。

2、菜品更新及创新

在每次的外事活动都充分做好各项准备工作，通过上网、看书等方式了解客人的生活习性、饮食爱好等，进行配菜、烧制，受到过韩国、德国、澳大利亚等地客人的赞扬。

经常利用空闲时间到市场上进行调研，及时了解市场新的原料、菜品，每月为淮河厅更新一次菜谱，并增加了有机蔬菜、新鲜水果、鱼类等，现在天气逐渐变冷，每天中午还推出了一道例汤，这些也都得到了领导的认可。

聘请粤菜师傅到招待所内进行菜品技术经验交流，在此期间，也推出了一系列粤菜系菜品，这主要以家常、清淡为主，在摆盘、盘头装饰上也进行了突破创新，并为宴会厅购臵了一批新的餐具及器皿，增添菜品新鲜感、创新度。

3、安全管理

（1）在食品卫生安全方面，始终坚持坚持先进先出的原则。严把食品卫生关，从进货、领料、烹调制作都严格检查，防止食物污染。要求各班组上班后首先搞好案板、灶台卫生，准备好各种调味品，检查过滤防止杂物混入影响菜品质量，严格按操作程序工作，对刀具、案板等用具按规定消毒。厨房各冰箱管理责任落实到人，专人负责，食品分类存放，保证每周至少彻底清洗一次。环境卫生实行“地域分工、包干负责、落实到人”的原则。通过以上各项措施及各位员工的努力，在每次食品涂抹化验中各项食品、餐具都能达到标准，未出现一次食物中毒事件。

（2）设备及人员安全方面。每天对厨房灶具旁的墙壁、抽油烟罩等容易污染处进行清洗，对于油烟管道至少每半年清洗一

次。定期对厨房内的燃气燃油管道、法兰接头、阀门作检查，防止泄漏。每天安排值班人，在下班后关闭所有的燃气燃油阀门，切断气源、火源、电源后才能离开。

至少每月进行一次消防安全知识培训，让所有人员了解到灭火器、消防栓的使用方法，所知道主要电源、煤气、自来水开关的位臵。对容易发生工伤事故的机器进行重点在岗培训，并请杰明欣公司定期对生产设备和设施进行检查，例如阀门的开合、设备维护等。通过以上的努力，招待所厨房在全年内未出一次安全事故。

4、成本管理

根据菜品安排厨师班组，各班组厨师对各自烹调品种负责，严格按照产品规格进行加工，要使产品统一标准，保证菜品质量。对每道菜的出成率进行计算，对菜量进行控制，配菜时按照人数进行配备。尤其是宴会餐，严格核算每人标准，避免菜量过多造成浪费。

根据菜品本身需求制订原料采购标准，采购以日为单位，根据经营状况规律进行计划性下单，避免积压。对原料粗加工、切配工作流程及标准进行规范，严格按照标准测算出原料的粗加工、切配的出成率。每天对垃圾桶进行检查，查看原材料的浪费情况，对于恶意浪费者进行重罚。

>二、工作中存在的不足

1、创新意识不强，走出去的少，不能及时对菜品进行更新进调换，对淮河厅菜品的研制不够细致，不深入，没能充分结合领导身体情况及季节的变化进行调配。

2、现在的工作重心主要还是放在招待所厨房，对于食堂厨房的菜品关心的少。

>三、明年工作展望

1、建立招待所厨房菜库，对各项菜品进行分类整理，并将收集到的客人意见及建立存档备案，作为改进菜品的依据。

2、将工作重心放到淮河厅，针对局领导身体情况，根据季节的变换，对煲汤类菜品进行研制，把菜品做细、做精。

3、加强与食堂的沟通交流，对每周的菜谱进行研讨，对菜品进行合理调剂。

4、加紧菜品创新工作，厨师长及有关人员每周至少一次 对市场进行考察、及时发现挖掘新、奇、特原料和货源，不断更新菜品。集众家之长，经常到其他酒店学习、交流、取经，对每道菜品都要进行认真分析，确保每道菜品都能适合顾客口味，被顾客称赞。

5、每月对厨房人员进行一次专业技能考核，由厨师长或其他考评人按标准进行检查考核，优胜劣汰，实行末位淘汰制。

6、成本控制和节能

在管理好菜品质量的同时，要检查菜品的使用率，从原材料 的购进，要及时了解市场行情，验收好质量、数量，要求粗加工做好材料的分配及下脚料的回收利用，在切配时要检查菜品使用率，主辅料的合理配制，最后控制好成品的售价。在节能方面，加强宣传、教育，将“提倡节约、反对浪费、开源节流”的观念深入员工心中，增强员工的节约意识。杜绝“长流水、长明灯、长开空调”的现象。

7、为重要的突出的员工制定工作计划和发展目标，教育引导员工正确的树立职业观和价值观。对现役战士进行重点培养，定期开展专业技能培训，每月对工作表现进行评价。

8、建立开放、和谐的沟通渠道，让大家积极参与，踊跃发表对于工作上的，生活上的意见，对员工提出的意见适时地给予认可、赞扬。员工在思想和生活上有困难时，设法为他们排忧解难。

总结一年来的工作，我觉得有所失也有所得，虽然也取得了 一些成绩，但距离领导的要求和期望还是有一定距离。在今后的工作中，我将同厨师班子一起，发扬成绩，克服不足，继续努力，加强学习，尽职尽责的完成好各项工作任务，有不足之处还恳请各位多进行批评、指正和帮助。在此我要衷心感谢领导和组织对我多年的培养，更要感谢大家对我工作的一贯支持。 谢谢大家！

**素食餐厅厨房工作总结2**

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！

**素食餐厅厨房工作总结3**

食堂食品安全工作总结

秋季正值学校食品安全事故高发季节，为进一步做好我区学校食堂食品安全工作，强化学校依法治理的意识，牢固树立健康第一的指导思想，促进学校改善卫生条件，完善食品安全各项规章制度，防止食品中毒事故的发生,保障师生的身体健康和生命安全，根据《关于进一步加强学校食堂食品安全工作的通知》要求，坚持“预防为主、科学治理、明确责任、综合治理”的工作方针，依据《食品安全法》、《学校卫生工作条例》等法律法规，把日常监管与集中整治、食堂自律与部分监管、全面推进与重点突出有机结合起来，现将工作开展情况总结如下：

>1、认真开展学校食堂食品安全检查

食品安全监管对我校食堂开展了专项检查，检查采取查看资料和现场查验的方式，依据学校食堂食品安全专项监视检查表的内容，仔细检查学校食堂环境、许可情况、从业职员健康状况、餐饮具消毒、索证索票制度、食品加工制作治理和食用油、食品添加剂的治理使用等环节，检查总体情况良好，学校负责人高度重视学校食品安全工作，卫生条件符合要求，各项制度落实比较到位，但检查中也发现学校食堂的卫生状况不理想，食品留样不规范等，针对存在的题目，检查组出具卫生监视意见书，责令限期整改。

>2、全面落实学校食品安全责任制度

学校都建立健全食品安全责任制度，明确每个环节每个岗位职员的责任，确保治理责任到人，校长作为第一责任人，总揽全校食品安全工作，分管领导作为直接责任人亲身检查督促，协调解决治理工作中的题目，专职食品卫生治理职员认真履行职责，按照卫生监视部分的要求，狠抓各项卫生安全措施的落实，学校食堂从业职员和广大师生食品安全意识普遍进步。同时我校认真完善食品安全突发事故应急预案和食堂食品安全长效治理制度，积极开展应急演练，确保食品安全工作常抓不懈。

>3、大力开展宣传教育培训

学校通过开设健康教育课、专题讲座，利用板报、校园广播、发放食品安全资料等多种形式宣传普及食品安全知识，加强广大师生的法律知识和维权意识，做到人人知晓，广泛参与。同时加大对食堂从业职员培训，10月12日下午，开展了一次食品安全知识培训，重点讲解了《食品安全法》、学校食堂环境卫生要求和突发食品安全事故的应急处理，进一步有效提升了食堂从业职员的.安全意识和业务水平。

此次学校食品安全工作，针对性强、重点突出、目的明确、检查范围广，学校食堂食品卫生安全工作总体水平有了较大进步，学校食品安全工作进入了制度化、规范化、科学化治理的轨道, 有效的消除了食品安全隐患，为预防食品中毒事件的发生打下了良好基础，今后，我校将继续加大对学校食堂的监视检查力度，切实保障广大师生的身体健康和饮食安全。

**素食餐厅厨房工作总结4**

20xx年即将成为历史，我们又将迎来崭新的一年，虽过去但却不能忘记，在过去的一年里，我们究竟做过那些具体有益的工作？又有哪些工作还不够完善尽美？我们又从哪些事件中得到启发等等？为了在13年开创一个更好的局面与进步，我们认真总结12年工作经验，吸取不足和教训，现将一年的工作情况如下总：

一、经营情况

截止12月中旬，餐饮部共实现销售收入16137333万元，其中菜金收入12683016万元，酒水收入2979901万元，香烟收入474416万元；较去年同期增长659778万元，服务桌数6164桌，服务人次55955人，基本完成了酒店下达的各项经营指标任务。

二、管理情况

1、规范服务用语提高应知应会能力和服务质量

餐厅在年初目标的基础上分步实施，大胆实践，利用班会这一有效集中时间，加强全员礼貌用语的巩固性训练，通过周而复始持之以恒以的练习达到熟能生巧应用自然的脱口效果，无论是领位还是传菜员工遇见客人时都能热情相待，敬语服务；为强化新老员工对酒店应知应会的了解，部门在二季度进行了理论知识的考核，通过考核让全员知道酒店内部信息沟通的重要性和紧密性。细化统一个岗位区域服务考核细节条例，培训、检查、监督、考核也有了标准和依据，规范了员工服务操作。从预定接待、语言要求、席间服务、酒水推销、卫生标准、物品准备、环境布置、视听效果、能源节约等方面作了明确详细的规定，促进了对客的自觉服务质量；领班主管真实详细做好员工的日考核书面记录，避免出现同类重复问题敲

响警钟，为月底的奖金评定作为重要依据，使得奖罚分明，体现相对的公平公正

2、突出餐厅基层管理一动两表三环节重要性

现场走动管理是餐厅日常管理的重中之重，本人一直坚持当班期间严格按照二八原则进行时间分配(百分之八十的时间在管理区域现场，百分之二十的时间在做信息收集和管理总结)，并直接参与现场服务，对出现的问题给予及时的纠正和提示，对典型问题进行详细记录，共性问题分析根源，制定相应的培训计划，堵塞问题漏洞，加强工作记录、考核检查表的登记；领班主管根据值班责任划分自己管辖区域，主要针对班前准备、班中督导、班后检评作书面记录，餐前准备充分性与客人个性需求作相应的指点和提醒服务，设备设施的完好状况，员工精神状态的调整。

3、提升部分主题宴会服务的质量，从菜单的设计打印到配套餐具与调料的准备，特别是上菜的语言服务设计将是整个服务的点缀和装饰，开盘菜的欢迎词导入，餐中重头菜肴的介绍宣传，主食供应时的再次祝福，将时刻突出主人对主宾的尊敬热情，也通过此举服务让客人在心里更加加强对朋友盛情的美好回忆，真正达到客人宴请的物质精神双重享受。

4、建立完善信息收集制度，降低投诉与提高存酒的信赖度

根据上半年收集的案例汇总看基本集中在客人对存酒的凝虑，由于当时信息记录单一不全面导致客人对自己的酒水存放不放心，后经部门开会加强细化存酒服务流程，特别注重值台员、吧台的双向记录要求及自带酒水的饮用与存放的书面记录，以此避免了客人心中的顾虑，查询时可以第一时间告知客人排除凝虑。吧台人员在货架的分类上创新编号排放便于快

速查找，起到了良好的效果。（现在客人存放酒水量基本超过仓库自备酒水）

5、班会组织趣味活动，展示餐厅各项技能

为营造快乐班会快乐工作的氛围，餐厅经常以活动的形式来组织趣味游戏，虽然时间短暂但是收获多多，拓展PK小游戏配备奖励式处罚，融洽气氛、消除工作中的隔阂，提高相互之间的信赖度有着推波助澜的作用，包括每月的消防突击演练以真正检验全员的真实性效果，提高处变不惊的能力和处理突发事件的反应，当然托盘摆台技能的比拼才是我们真正的专业，从时间与质量考验选手的日常基本功，提高服务效率。

6、开展各类员工培训，提升员工综合素质

本年度共开展了班会全员培训相对多一点达到46场次，业务式技能培训11场，新人入职培训5场，领班主管的自主专题培训海底捞进行4场，通过培训来达到思想意识的提高，拓展管理思路，开阔行业视野。

7、全员齐努力，销售新突破

根据年初部门设定的果汁饮料销售新目标，全员不懈努力，在客源市场不是很景气的条件下发挥你追我赶宁创销售新高不伤相互感情的比拼精神，使我们的果汁数量屡创新高，到目前已销售11900多扎数，每月销售之星奖励的喜悦众人分享，从二连冠三连冠到现在的年终四连冠都是自身努力和实力的象征，餐厅也因此涌现出了一批销售之星。但是也有在销售中因没有注意语言技巧的把握而导致客人感觉有强买强的嫌疑。

8、角色随时变，快乐搬运工

酒水自带现在已经习以为常，这也就使餐厅的服务流程又增加了一个项目那就是搬运工，只要是客人的酒水无论是吧台，值台还是传菜岗位只

要有信息大家多将以最快的速度为客搬送到位，对于餐厅的零时翻台，加减座，这已是家常便饭，虽然应急性的.有时还有埋怨，但是我们经常灌输大家餐厅工作唯一不变的就是在不断变化，因为我们没法预计，只能在变革中生存，所以要学会角色不停的变换。

9，豪苑e家，欢乐一家

为更好的丰富员工业余活动，酒店上半年正式启动了豪苑e家，有多类型的版块，快乐农场让各部门员工感受到了耕种的乐趣，健身节拍、影视视听，图书阅览、美好瞬间、爱心捐赠，网络互动版块等深受员工的喜爱。今年七月份餐厅员工彭春红被查处肾炎住院事宜牵动了全餐厅人员的心，大家一起募集爱心慰问金给该员工并有多名同事自发看望，这种同事之情展现出来的豪苑之爱是无私和不断延续的一种企业精神。

今年的工作虽然按计划完成了，但在完成的数量和质量上还不够，主要表现在以下几方面：

1、管理力度不够，用力不均，部分环节薄弱

在管理过程中对部分敏感问题管理力度较弱，特别是准备工作后的抽查力度和餐后收台时的检查流程严重不够，准备工作时常有疏漏，卫生达标率下降，收台时的卫生意识与噪音问题等，且对多次出现的服务质量问题不能一针见血的提出，使部分隐性问题长期存在，不能从根本上得以解决。同时将主要精力放在宴会服务的补位与跟踪方面，削弱了事后的记录总结。

2、培训互动环节不够

在培训过程中互动环节不多，员工参与的机会较少，减少了课堂的生机和活力。模拟培训演练不多，缺乏实效性，餐饮专业知识课程设置太少。

3、由于应收款单位的增加，加大了财务回收的难度，部门吧台虽然也陆续利用空闲时间进行送单催缴，但是还是存在回收时间慢不固定的特点，因此明年将设定账单和区域分类管理，消费额度和信誉度依据等级划分来进行账单跟踪服务。

4、主动配合营销对客户的回访不够，客户档案整理不够完善。对反馈的客源信息调整效率偏慢，且喜欢找借口。

5、培训工作的实效性不强，员工的技能没有得到明显提高。 主动和被动的动手能力有些薄弱，应加强此方面的强化训练。

6、由于餐厅员工的流动性，导致了新员工对岗位操作的熟练程度掌握偏慢。没有很好利用中餐这个最佳演练时间。

三、20xx年初步工作打算

20xx年是一个适应年和突破年，酒店将根据现有市场对产品结构和菜肴创新作充分调整，为进一步提高服务品质，优化服务流程，提升现有菜肴档次，打造新形象，制造服务新亮点，树立良好的餐饮口碑作努力。

1、优化婚宴预定服务流程，再次提升服务搭配内容， 今年的婚宴餐厅将注重自身优势进一步提升喜庆环境布置和背景音乐的选择，突出布置婚礼的亮点，加深现场观众对婚礼的印象，争取更多的潜在顾客，把大厅利用率的提高作为首先。

2、建立兄弟部门沟通平台机制，提高工作的互补性

根据现在硬件没有优势的特点，我们必须认清形势，只有把服务质量作为部门基层管理人员相互沟通，相互学习，相互借鉴，分享管理经验，激发思想火花，的一个真实平台，才能使我们弥补硬件的不足之处。

**素食餐厅厨房工作总结5**

不缺勤，不旷工。以上就是我们厨师一年来的工作总结，有还做不到之处，还请校领导和各位老师批评指正。由于水平限制，还有很多内容没有表达出来，同时以上所述只是我们应该做的，离学校领导的要求还不够，我们会吸取教训，总结经验，在新的一年里，在校领导的正确指导下，进一步加强学校厨房厨师工作使每一项工作落到实处，做到防患未然，确保安全无事故。

总之，近几年来，我忠于职守爱岗敬业，遵纪守法，廉洁奉公，取得了很好的成绩。为教育事业作出了自己的贡献。

回顾一年的学习工作,在上级的正确领导和宾馆各部门的大力支持下,餐饮部团结一致，集思广益，圆满完成了年度计划。现将一年的工作情况总结

一、经营情况

截止12月中旬，餐饮部共实现销售收入\_\_万元，其中\_\_收入\_\_万元，\_\_收入\_\_万元;较去年同期增长\_\_万元，实现了经营指标较去年同期增长x%以上的目标。完成了集团公司和其他会议团队的接待任务，重大投诉率为0。

二、管理情况

1、按照现代企业管理制度成立酒店管理公司

20\_\_年，餐饮部在宾馆“全面规划，分步实施，大胆实践”的改革思路指导下，立足馆情，因地制宜，按照现代企业制度的架构成立了\_\_酒店管理有限公司。公司的成立为全馆的可持续发展，为宾馆社会化改革的深入、规范化纵深推进奠定了坚实的基础。公司成立了董事会和监事会，实行董事会领导下的总经理负责制。具体做了以下几项工作：

⑴、\_\_酒店管理有限公司的成立

⑵、完成了与公司申请注册相关的各项手续，进行了工商行政注册登记，办理了正式的企业营业执照。⑶、顺利完成了租赁和经营\_\_餐饮的工作，理顺了与宾馆接口的各项工作。

⑷、组建了公司运营机构，完成了公司定员定编工作。设立了餐饮经营项目部、财务部和综合部。⑸、制定了酒店管理公司工资方案，并通过了\_\_的审核。新的激励体系，激励政策更趋市场化。员工的收入与工作业绩、劳动贡献及业务技能挂钩，新的工资方案中不仅要员工们关心营业收入，还要关心和掌握每月的成本和利润，让每位员工养成会算账的习惯，做到心中有数。在工资分配上对重点岗位和工种倾斜，使各岗位员工的业绩、劳动与其所得相符。通过绩效改革，拉开了新、老员工和重点岗位、普通岗位的工资差距，限度地调动员工的工作主动性、积极性和创造性。

2、巩固原有优势、积极拓展业务

20\_\_年，餐饮部的工作思路是巩固原有的市场优势，同时积极开拓新业务。

在婚宴市场上，力求做精、做细，使得婚宴也在20\_\_年呈现出火爆的场面。一年中，实现婚宴销售收入\_\_万元，共接待婚宴\_\_场，呈现出蒸蒸日上的态势。

在开拓新业务方面，于20\_\_年8月27日正式接管了x食堂，x食堂不仅要做好宾馆员工的工作餐，更重要的是服务好x、服务好小区。食堂工作看似简单，其实不然，怎样搞好一日三餐尽量变化花样品种，使就餐人员感到新鲜、有胃口，我们花了不少心思动了不少脑筋。我们的宗旨不是创收，是全心全意的为职工服务，做到艰苦奋斗，处处精打细算，尽量稳定菜品价格，商品涨价我们想办法不涨价。提高饭菜质量，做到主、副食品种有荤、素、凉、热，做到花样繁多。除职工餐以外，还开放了小炒和火锅。解决小区居民的饮食需求，丰富了小区的餐饮内容。

除了经营好餐饮以外，还积极开拓其它领域：x大胆创新，中秋节制做了“x月饼”并向市场销售，取得了良好的经济效益;代理和销售了两家白酒系列产品、一家啤酒产品。

3、创新管理体制，有效控制成本

餐饮部在控制成本上积极探索、勇于开拓。着手实行了鱼类、肉类和饮品的比质、比价采购招标。经过筛选后和供货商签订为期一个月的供货协议。对供货商实行动态管理，在签订中标合同的同时，对在供货质量、供货期、数量等方面多次出现问题的，除了按合同要求进行处罚外，在第二次的供货招标中予以淘汰，情况严重的，当即取消其供货资格。比价后色拉油的采购单价比实施前下降了x%，酸奶下降了x%。通过比价招标，规范了采购程序，扩大了进货渠道、保证供货的及时。同时，增加

了采购环节的透明度，减少了人为因素的影响。在扎扎实实地搞好现有采购业务的基础上，拓宽采购范围，我们还将采用此种模式，对其他货品进行比价采购，争取把成本降到最低限度。

同时，餐饮部全体员工积极开展节约、节支活动，努力控制各项支出：\_\_和\_\_酒家从细处做起，规定了空调、音响和照明灯的开放时间。随时检查跑、冒、滴、漏的现象，\_\_和工程部用了2天的时间在地沟发现了热水的跑、冒处，并及时修理。项，每月节约近\_\_元。其次，在原材料的使用上，在不影响宾客的满意度的基础上，做到了边角料的回收再利用。尽量减少一次性用品的使用。另一方面，对厨房厨师进行了整合，确保菜品质量和新菜肴的推陈出新。在边角余料的利用上，加大新菜开发力度，全年用南瓜做出的新菜是较为成功的典范。

4、加强促销和宣传

在销售淡季，积极的策划促销活动。适时推出了一系列的促销方案如：夏季x举办了啤酒节、超值特价菜\_\_起价;x举办了海鲜美食节，推出“免费午餐”活动和抽奖活动。\_\_与x酒家共同举办了“盛夏大酬宾”活动。冬季开展了“天寒x暖真情谢朋友”一系列活动，活动期间，推出了“你请客、我送礼”和真情特价菜：毛蟹\_\_一只、锢鱼1\_\_一份;近日\_\_酒家特邀请了广东名厨加盟，倾心推出正宗高档滋补粤菜、燕鲍翅系列。

在积极开展各种促销活动的同时，在《x商情报》上对\_\_管理公司的成立和各餐厅进行了宣传报道，内容涉及新菜品、美食节和公司经营等，引起很大反响。除此之外，积极配合\_\_第四届“x之夜”中秋赏月晚会活动，餐饮部推出“中秋赏月宴”，扩大了\_\_的影响。

5、加强学习、增强服务意识

酒店是以服务为核心的行业，我们一直把对员工的培训作为一项重点来抓：结合《消费者权益保护法》的宣传，参加\_\_“食品卫生宣传周”活动、增强了员工的法制意识。餐饮部的员工积极参加宾馆组织的各种培训，每一次的参培率都能达标;除了本职岗位上的基本培训外，还增加了一些课外知识方面的培训，使员工们的知识和能力得到不断的丰富与更新。另一方面，我们组织了演讲比赛、端托比赛等丰富多样的活动，员工在积极参与中活跃了生活，提高了员工的素质，宾客得到了满意。12月9日，参加了x市“x杯”烹饪竞赛，参加竞赛的人员从活动中学到了许多餐饮业的烹饪技术，从中受到了启发。同时也向各地的同行展示了我馆的技术水平。本次竞赛荣获团体二等奖、个人三等奖。

三、存在的问题和今后的打算

1、账款回收的难度较大，客户拖欠账款，导致部分呆账、坏账的产生。

2、对客户的回访不够，客户档案整理不够完善。

3、培训工作的实效性不强，员工的技能没有得到明显提高。

4、由于员工的流动性较大，导致了新员工对本职工作操作不熟练。

在这一年里，我们虽然取得了一定的成绩，但我们也深刻地意识和体会到，有些工作还没有做到位。在今后的工作中，将会进一步加强自身建设、加强制度建设、加强业务和专业技术培训，提高服务意识和服务水平。在上级的领导下，创造餐饮部美好的明天。

很荣幸在这里代表餐饮部和xx主题餐厅厨房班组与大家分享20xx年的收获与喜悦。下面，我从四个方面向大家汇报。

**素食餐厅厨房工作总结6**

xxxx年就要过去了，我们会怀念它。学业虽重，但监督员的工作并没有因为紧张的期末复习有所耽搁。相反，大家知道越是在这个特殊的时期，越要保证工作的质量，以便给同学提供一个良好的学习环境。在本月中，监督员坚守岗位，继续实践着为食堂和就餐师生架起沟通桥梁的宗旨，解决和答复同学对于食堂菜品质量、服务、卫生等大小问题58个。此外，监督员还主动发现食堂存在的不足，向经理汇报并督促改正。

>一、本月解决的主要问题

1. 农园二楼素菜档口增添新菜品同学满意，撤除了性价比不高的香干鸡蛋

2. 农园二楼的烧烤档口因为人员调休导致同学等菜太久

3. 答复同学农园的山城辣子鸡鸡块硬的意见

4. 答复同学关于不卖松花蛋的疑问

5. 解答了同学关于收饭卡管理费的原因

6. 应同学提出的意见，惩罚了家园2号窗口糖醋里脊肉太少的行为

7. 解决了同学提出的勺子洗得不干净的问题

8. 应同学的投诉，惩罚了沙县小吃烫嘴豆腐的缺斤少两的行为

9. 解决了同学对111号师傅在给同学加热菜品的时候态度不好的投诉

10. 同学反映麻辣烫的辣椒调料碗里油太少

11. 艺园再次强调了素食窗口不能用肉食窗口的铲子的规定

12. 同学在艺园小白房子里的麻辣烫里吃到了一条青虫子

13. 解决了艺园的铁板羊肉炒饭咸淡的问题。

14. 解决了同学投诉学五的鸡肝味道不好的问题

15. 学五在麻辣烫窗口放有辣椒，可以解决同学对于辣味的不同口味

16. 燕南增加了公用的糖和盐等调料

17. 同学反映康博思中餐和松林的餐具消毒水味太重

18. 解决了同学在艺园吃出塑料制品的事情，

19. 答复了同学对于农园二层石锅拌饭都是全熟的鸡蛋的意见

20. 答复同学希望食堂增添物美价廉的南方汤品的建议

21. 答复同学希望农园清真档口半碗米饭的价格与其他档口统一的建议

22. 向同学解释了学一烤红薯的烤法

23. 解决了同学在学五排骨里吃出异物(经调查是猪血管)的事件

24. 反映了同学对于学五小炒味道变化的疑问，已让有关人员注意

25. 释清了同学对家园米饭自行购买或隔夜出售的疑问

26. 惩罚了家园5号窗口隔夜出售青椒鸡蛋的违规行为

27. 解答了同学为什么家园沙县小吃不卖熟食的原因

28. 同学在家园7号的米饭里吃出了石子，对相关人员进行了罚款

29. 解答了同学关于桂林米粉烤串的出售时间和不在中午出售的原因

30. 在桂林意见本上回答了如何打包的问题

31. 同学未吃完的饭菜被服务员收走，家园重新赔偿了其一份并道歉

32. 回复了同学家园“鸽蛋油豆腐”和“蘑菇青菜”的成本及每份的数量

33. 同学反映家园有的菜过咸，经理口头批评了相关人员，并更换菜品

34. 万柳完成意见本、展板的悬挂。

35. 答复同学提出的有关北大本部饭卡如何在万柳使用及加卡时间的问题。

36. 答复了同学对于酱肘子新换的师傅的意见，要求师傅勤加训练刀功

37. 答复了同学关于学一咕咾肉中面粉太多的意见

38. 从12月20日起，出示北大有效证件的教职员工和学生，在缴纳现金时免收15%手续费

39. 解决了康博斯中餐服务员态度及蛮横给同学带来极大不快的事件

40. 惩罚了家园荆楚风味的凤茹仔鸡锅全是鸡皮的行为

41. 解决了家园桂林米粉收款的员工态度不好的问题

42. 回复了同学对桂林 “鸡丝河粉”的肉丝太少的意见

43. 解决了燕南白菜豆腐因员工操作错误带来的误解

44. 农园的滚动提示液晶屏幕更换了新的提示语

45. 答复同学关于吧台提供川贝雪梨汤、姜糖水的建议

46. 了解农园烤红薯比学一贵的原因

47. 关注一同学在万柳吃晚饭后不舒服的情况，排除了食堂的问题

48. 向经理反映学一托盘里有米饭粒、不卫生的情况

49. 尽量避免同学买红薯时随意捏的不卫生情况

50. 答复同学关于学一咕咾肉里面团太多的意见

51. 反映了艺园辣子鸡配料多、不新鲜的等问题

52. 同学反映艺园早餐卖煎饼的师傅态度不好，已经让经理进行了批评

53. 答复了同学对于艺园凉菜里都加糖的疑问

54. 反映了同学对艺园白菜中肉多油大的意见

55. 家园一保洁员工擅自花光同学在家园丢失的饭卡里的钱，已将其开除

56. 同学在家园湖南风味中吃出了虫子，并批评雪菜鸡肉中肉太少，已处罚了该窗口

57. 向同学解释了家园北京风味的辣子鸡被撤走的原因

58. 答复同学关于桂林米粉中鸡肉河粉鸡肉太少的意见

>二、家园工作总结

时间过得真快，不知不觉，监督员这一岗位已伴随我度过了在北大的第一学期。从最初对监督工作的一无所知，到现在学会了如何发掘与处理问题，我似乎已习惯了每天上岗、答疑，在BBS与意见本上回复，到前台与后台检查的生活。挂上监督员证时，总有一种莫名的自豪感，感觉是在从事着一项神圣而不可或缺的职业，身旁是两个权益体，而我的角色是做一个中立者，尽力维持两端的平衡，在做好监督工作的同时，成为两端信息沟通的中转站。

回顾三个月来的工作，真的收获了许多。在日常的监督以及同食堂人员的交流中，了解了食堂的一些运转程序，了解了成本的计算，某些菜肴的配料，利润的比例，规章与赏罚制度，学会了处理基本问题，比如量不合理，菜中有异物，卫生没做好，饭卡打错等等，学会了为同学们“呐喊”，去维护大家的权益，而同时，也看到了每道菜肴背后鲜为人知的艰辛、智慧与忍耐，学会了去理解和感恩。

在每日给同学的回复中，都能看到自己的历程，看到摸索、碰壁、成果与不断积累的经验。然而不变的始终是一种责任感。记得一位师姐说，不论我们起初对一份工作有多大的热情，支撑着我们坚持到最后的，必定是那份责任感。我想，监督员的工作也一样，它需要的是一种认真负责的态度，一份执拗和隐忍，始终坚持自己的原则，该罚的时候不能犹豫不决，比如在处理一些窗口缺斤少两的问题或出售隔夜菜时，虽然会有些于心不忍，因为一罚就50，而那些员工一天工作十多个小时还挣不到30元，但原则是不偏袒眼泪的，只有这样，才能使之成为一种习惯，使食堂更加完善。同时，该忍耐时也得坚守自己的阵地。比如有一次，同学质疑几道菜的价格，我将成本与量的标准回复给他，没想到竟引起巨大争议，还“光荣”地登上了BBS的十佳宝座。去调查了市场价，了解了进货渠道后，我发现并没错，便固守自己的立场，虽然遭受了一些“人身攻击”，但始终问心无愧。有时想想，这也不失为一段有趣的小插曲，其实收获远比一帆风顺要大得多。

之前总是只会向经理反映问题，不懂得自己去解决，很少与员工们沟通。后来在工作中，慢慢学着自己去处理了，并试着与更多的人沟通，去聆听不同人的声音，获取各个渠道的信息，比如在询问为什么桂林要用固体酒精作燃料时，就听到了许多种版本，从中筛选出了正确的信息，不至于听取单方面的观点而盲目下判断。对于一些成本的了解也多亏了经理和厨师，在与厨师长交谈时才了解到为什么某些看似一般的菜会很贵的原因，也才了解到他们一个月的利润盈亏。

我把三个月来的回复和总结整理了一下，重温这些日子的工作时总是有许多感慨，好像自己长大了不少。与同届的新生们相比，我真的很幸运，能够成为食堂监督员中的一员，从而看到了许多，也学到了许多。每次在收到同学们的意见时，都感到一种被信任的快乐。因着这份信任，我想我无权让大家失望。希望在学期的尾声，在新年伊始之时，我能担好这份责任，走好新学期的路程。

家园监督员 李嘉

>三、康博斯、面食部工作总结

本月中旬，康博思中餐的一卡通机器出现故障不能使用，事发后，先后有四位老师向我反映了这一情况，并且表示自己作为北大的教职工，在缴纳现金时还被征收手续费很不合理。之后经过和餐饮中心相关部门和领导的沟通协调，这一问题得以解决。

通过这一事件，我感到作为一名食堂监督员，要有主动出击、未雨绸缪的意识。对于食堂可能会引起老师及同学不满意的地方，争取事先就能看到、想到，把工作做在前面，以前在工作中，往往是出了问题才尽力去弥补，工作很被动，也容易在更大的范围内造成不良的影响。因此，今后如果长期树立主动出击、未雨绸缪的意识，将问题和矛盾化解在萌芽状态，我们的工作会更加主动，相信老师和同学们也会更加满意!

康博思、面食部监督员 熊校良

>四、万柳工作总结

从12月11日我作为万柳食堂监督员上岗工作到今天已经一个月有余，一切都在摸索中进行。

上任伊始，一切都比较陌生，我接受了权益部同学的建议，在餐饮中心及bbs的相关版面阅读了大量有关食堂监督员工作的条例、其他食堂监督员的总结文章，对监督员工作的内容、范围、主要职责等有了一个基本的认识。很多监督员的总结写得既贴切又动情，很让我感动，这也给了我很大的鼓舞，期望自己也能像大家一样出色地完成监督员的各项工作。

上任的第一天，我找到万柳食堂贾经理，与他谈了很久，他向我介绍了万柳食堂的基本情况，并邀请我参加第二天参加全体工作人员的例会。例会上见到的状况让我很吃惊，万柳食堂师傅只有20位左右，这么少的人要担负起整个万柳食堂的三餐其实很不容易，尽管万柳食堂现在的规模比较小(根据就餐人数缩至一个自选区，一个小炒窗口)。19号完成意见本、展板的悬挂，我也拿到了监督员的胸卡，每天用餐时间站在经理办公席接受同学们的询问，坚持每天看一次意见本，准时参加周五的例会。经理也比较支持我的工作，在上岗时经常给我介绍一些与食堂工作相关的知识。本月网上回复了三位同学的询问和一位同学的建议短信，具体可见周工作总结，这里不再赘述。有两个值得注意的问题：

这个月有一个问题显现出来，就是同学们通过bbs在万柳版上反映问题较多，却很少有再意见本上直接反映的。我分析了一下可能是由于意见本悬挂的位置处在食堂进口经理值班台的后面，我想可能由于这个位置不太好，同学们不愿意越过经理值班台去取意见本，所以我打算找一个更便利的`位置再设一个意见本，这个工作会在下学期开学完成。

另外，同学们反映比较多的问题万柳食堂的自选区菜样比较单调，我想这可能与冬季蔬菜的种类较少、个别蔬菜价格较高导致食堂可选用的蔬菜较少有关。我已经和厨师长反映了这个问题，厨师长表示会尽量调配菜样，让同学们满意。

工作中有几点体会：第一，要及时全面的回复同学提出的意见和问题。有同学发短信给我正值晚餐结束时段，我在公交车上正从学校返回万柳，因为车上人多没听见短信，过了5分钟后才看见，马上做了回复。我想将心比心，如果我是那个提意见的同学肯定期待自己反映的问题受到重视，及时回复同学的短信也是对对方最起码的尊敬。第二，与其他监督员的总结中也有相同的体会的是，要注意给同学做回复时候的语气和态度，公允和客观的立场比较值得推崇，才能获得同学们的信任，用词应该正式，回复要有理有据。第三，多与经理和厨师长交流，学习和了解食堂运作规程，少说外行话。

这学期的工作暂时告一段落，还有更多的工作需要在下学期展开。我会再接再厉。

万柳食堂监督员 李霞

>五、农园工作总结

这是我做食堂监督员的最后一个月了，在这个月的总结里，我想写一下失物招领/寻物方面的经验。

农园每天的用餐人数非常多，基本上每周值班都会碰到好心人上交捡来的东西，或者是丢了东西的老师同学焦急的前来寻找失物的情况。记得刚来农园不久的时候，会计大姐曾翻出来一兜子的钱包，大概有10几个呢，全都是没有人来认领的，有的里面甚至还有好几百块钱，还有银行卡、各种证件等等，可以想象丢失的人当时会有多么着急。

下面我来总结一下失物招领/寻物的一些小经验：

A、失物招领：

(1) 当收到好心同学交上来的东西时，不要忘记对他们微笑着说声“谢谢”。这是对他们热心行为的赞许，不仅仅是替失主表示感谢哦~~

(2) 收到东西以后，如果是钱包，里面常常还会有校园卡、身份证等等证件;如果是书本，可能在封面、扉页上写有失主的学号和姓名。总之，如果发现了失主的院系、学号、姓名，就记下来——这个时候，校园卡是最方便帮助我们寻找失主的，因为那上面同时有院系、学号、姓名，还有学生的照片，在失主前来认领时，也方便我们确认。所以现在我也常常把校园卡放在钱包内，万一丢了，确实能让人更快地找到我。

(3) 有了失主的院系、学号、姓名，就可以在BBS上发帖了。帖子的标题里最好包含失主的学号和姓名，避免发生重名的事情。不要详细描述丢失物品的信息，这些可以在认领的时候用来确定失主，以免冒领。我通常都在帖子里写：请他/她本人带有效证件去XXX认领。身份证、学生证上也都有照片，一看就能辨认是否是失主啦。

(4) 关于发帖的版面:

a.系版。在失主所在院系的系版上发帖是非常好的方式，同一个院系，总有很多认识失主的同学会看到帖子。这一年来，所有我在院系上发的失物招领帖子，最后都成功地找到了失主。

b.失物招领版(lostfound)。除了系版之外，还可以将帖子转到lostfound版，这个版专门处理各种失物招领/寻物启事。而且在BBS的首页上也有这个版面的缩略专栏，增大了被同学们看到的几率。

**素食餐厅厨房工作总结7**

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，心得体会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xx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。

4、不断创新。先后推出顺应季节的冷菜18道、中西式热菜72道，丰富了客人的选择，形成了以“石锅木耳白菜”、“塔香三杯鸡”等为代表的低成本、低价位、口味独特、销量攀高的创新菜品，深受客人喜欢。

**素食餐厅厨房工作总结8**

二月份正值新年之际，客房部虽处淡季，但由于各种节日的到来，也显得有一些忙碌，二月份有春节、情人节、两个重大节日，客房部也采取了相应的惠客措施；现将\*\*年二月份个人工作总结报告如下：

1。节日期间对老客户的回访，赠送水果、干果等慰问活动。

2。做好个人工作计划，做好员工节日的休息安排，除保证正常的工作之外，最主要的是做好春节的接待工作，保证用餐房间的卫生情况。

3。节能降耗。客房部在\*\*年12月份低值易耗品出现上升状况，所以客房部在20xx年1月份采取相应的措施，全体员工签署保证书，保证不拿、不浪费酒店的一次性用品，努力回收一次性用品，为酒店节约现节约，采取的相应措施也得到了一定的成效，\*\*年1月份，相对于\*\*年的12月份，根据房间的比例节约了近2800元整。这是客房部的员工共同努力的结果。

4。人力资源的调整。调整了2文员，由于2名文员提出辞职，春节过后离职，为了不影响客房\*\*年旺季时的接待工作，新年过后马上进入3月份，还有一个月的时间进入旺季，在培训新的员工上存在新一系列的问题，所以我们及时补招了2名文员，在淡季时对员工进行培训，以便于以后的工作。辞退一名员工，此员工不适合酒店工作，经过一段时间的培训后，员工有所提高，但时间一常，会把子自己的工作情绪带给客人，造成客人的.不满，为不影响\*\*年客房部的整体工作，给予辞退。

5。设施设备的维护保养。本月将\*\*年的工程遗留问题，工程部做了一个修复，除木制面未修外，大的工程问题做了一项维修，未完成的工作木制面的修补、3006、3008。3026。3028房间气味难闻未解决，6015外面卫生间管道井未上锁，3018。3019挡风墙冬季特冷，在20xx年应考虑做保温墙。

**素食餐厅厨房工作总结9**

我们本着积极负责的态度，认真搞好食物安全和卫生工作。生活服务工作千头万绪，最根本的工作要求就是食品的安全。因此，我们认真贯彻《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。切实做好食品卫生、餐具的“一洗、二冲、三消毒”工作，做到没有检疫证、食品卫生许可证的食品不购买，工做台做到随用随清，每周对厨房一次大清扫，杜绝蚊蝇老鼠等害虫。

过去一年的餐厅工作，我也是积极的去做好，作为餐厅的经理我知道要去做好一年工作并不是那么的容易，但也是想过很多的方法来把餐厅给经营好，即使有疫情的困扰，但是我也是找出了一些方法来和同事们一起做好了工作，可以说这次的危机也是很好的锻炼了我们也是让我们有了很多的成长。

年初疫情严重的时期，也是无法开展堂食的工作，而这也是让我们餐厅的营业额少了很多，以前也是比较的少去参与到外卖的工作里面，毕竟我们的餐厅不是那么的合适来做外卖的，但也是为了经营，和厨师们也是去积极的探讨，去找到方案，来做外卖的工作，经过多次的尝试也是做了调整，也是让我们的外卖工作可以开展起来，也是去把那段日子艰难的熬了过来，同时也是在这段日子里面让我们感受到，的确要去做好经营也是有很多的方法，也是要自己多去思考才能真的有办法，同时大家也是团结起来去做好了，也是让自己更是感受到作为餐厅的工作是需要大家一起配合才能去完成的，同时也是感受到和同事们一起的配合更是让我们对于餐厅有了归属感，一起去度过了这个难关。

餐厅的工作不是靠我这个经理来做好的，而是需要大家一起来努力的，所以我也是在管理上积极的了解同事们，清楚他们工作上的一些困难，去帮忙解决，同时也是通过自己的一个努力来让一些问题积极的解决，有些方面也是需要大家一起来做才行的，同时工作的这一年也是让我感受到，其实餐厅的工作并不是那么的难，但是也是要日积月累才能真的做好的同时也是要在细节上去做好才行的，作为经理我也是带着大家去度过了难关，下半年的工作里头也是积极的去做好活动，推出新的菜品去吸引客户，从而完成了年初的一个目标，而这也是同事们一起努力才能做到位了，也是特别的感激大家一起的来配合做好工作，同时我也是知道自己还有一些管理方面还需要去提升，才能做得更好的。

在以后的工作里头也是要继续的去改进，去让自己的工作能做得更好，去带领着同事们把来年的工作任务完成，同时也是让我们餐厅受到更多客户的欢迎，去做好服务，做好菜品的把控以及客户的维护，我也是会继续的积极改进，提升自己的能力来更好的为餐厅而服务做好。

回首20xx年，在各位领导及广大同事的支持下，作为一名厨师，我始终坚持以身作则，高标准、严要求，团结。为单位职工提供了精美的菜肴和优质的服务；为实现单位的经济利益和社会效益，勤勤恳恳、兢兢业业。现将一年来的具体工作总结如下：

一、经营方面：我在各位领导的指导下集思广益、制定较合理的经营计划。如：根据单位员工的消费心理，我们推出一些绿色食品和野生食品；根据季节性原料供应特点，我们推出一些具有农家特色的菜肴。

二、管理方面：以人为本，我结合实际情况，注重仪表、遵守厨房规章制度不断提高自己的厨艺，并开始尝试自己制作新菜肴。现在，我们已经形成了一个和谐、优质、高效、创新的团队。

三、质量方面：菜肴质量是单位餐饮方面得以生存发展的核心竞争力。我以身作则，把关好菜肴出品的质量。我对每道菜都制作了一个投料标准及制作程序单，做菜时严格按照标准执行，确保每道菜的色、香、味稳定味。

四、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，把握好食品加工的各个环节。按规定，我认真对自己的卫生区域负责，按时打扫。我利用一切可以利用的力量，确保食品卫生安全，防止单位职工食物中毒，造成不必要的后果。

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，我一定不断改进作风，从我做起，接受挑战、勇于创新，烹饪更精美的菜肴。

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，同时要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年创造更好的经济效益和社会效益。

但是，我相信，在各位领导和同仁的指导和帮助下，我们的团队一定能够抓住机遇，迎接挑战，走向一个收获的20xx！

时间过得很快，不知不觉半年已过去了，在这餐饮行业竞争激烈的环境下，在酒店高层领导和部门经理的正确带领下，我们围绕着部门下达的经营指标“384万必保指标和480万力争指标”任务去奋斗。

回顾上半年我们接待了生日宴、婚宴、商务宴、会议、自助餐、和高规格的VIP接待等、共完成了223万与去年同期相比增长了28万，但离力争指标的进度相比还需努力。现对上半年的工作总结报如下：

1 关注员工的思想动态，稳定员工的思想以保持良好的工作状态，去为宾客提供优质的服务，发现不足之处及时改正，并加以改进，关注每个员工的思想动态，定期的找员工谈心交流和做思想工作，深入了解他们的近期工作及生活情况，从中发现问题并解决。

2 加强员工的开口服务意识“沟通”是通往心的桥梁，拉近与客人之间的距离增进与客人之间的的沟通，并与此同时了解客人的喜好。

3 仪容仪表、 礼貌礼节要求每天例会反复对员工进行检查与灌输思想，，特别是微笑服务，让员工意识到，微笑服务的重要性。

4. 为确保给客人营造一个干净，舒适的用餐环境，将一楼宴会厅的卫生分区域划分责任到人。

5 提高员工的积极性，和激发员工的潜在服务水平，制定了奖罚制度，和服务标兵的评比，以此来调动并鼓励员工积极上进的主动意识和热情的服务。

6 将餐具和布草责任到人并定期消毒和进行盘点，以确保餐具的不流失和损坏为下一当酒席做好充分的准备工作。

7 收集宾客对用餐的服务质量和菜肴的意见和建议反馈卡，并做好记录作为我们该进服务和菜肴的重要依据，减少顾客的投诉几率。

根据餐饮市场的需求，和酒店下达的指标任务，一楼宴会厅6月份进行扩建和改造，经打造升级后，将现在的服务水平，服务技能、和亲情化服务也将进行提升打造出一个综合接待能力较强的团队将我们改造过后的婚宴接待和规划好下半年的工作计划和经营措施：

一工作计划：

1 根据一楼宴会厅改造后和客人的用餐服务要求的提升和服务的细节化将对员工的技能培训，开口服务意识培训、VIP接待服务流程培训和亲情化服务，会议接待服务流程进行培训和提升服务水平、、

2 将一楼宴会提升到多功能行的，在没有大型宴席时推出VIP接待，大型会议、高规格的分餐制、自助餐等接待、开拓经营,发展增收渠道,扩大营业收入。

3 提升员工的开口意识和推销意识，增强员工效益意识,加强成本控制,节约费用开支。 并要求员工付之行动。

4 对“徽州美食节”的接待工作做好准备，并让员工也熟悉掌握徽菜并了解其特色特点，才能更好的去推销给客人。

5 在工作中认真做好本岗位工作的同时经常到楼层上去学习和认识客人，对客的熟悉并与客人交流，提升营销能力。不断学习，提高自己，加强销售的业务知识及各方面的知识学习。

6 将零点餐厅，在原来的基础上打造出一个使宾客用餐，更温馨、更舒适。更人性化的用餐环境。

7 因餐饮服务行业人员流动量较大，所以导致我们酒店服务人员缺少新员工较多，新员工作为餐厅的重要部分，能否尽快的融入团队，调整好心态将直接影响整个团队及服务质量，根据每个员工的不同性格特点及入职情况进行交谈 ，目的是调整好员工的心态正视工作，认识餐饮行业的特点使员工在心理做好充分的思想准备，加快的融入集体当中来。 对新员工上岗前的仪容仪表，礼貌礼节，服务流程，技能的强化培训，让他们深刻的意识到，是代表着酒店的形象，严格遵守四星级酒店操作的规范性。

8 前台也是检验员，把控好每一道菜肴的质量品质、出菜速度和出菜顺序。

二根据改造过后的经营措施：

7月： 主打徽州美食节“徽菜走进丹阳创有机蔬菜品牌”

8月、9月： 推出状元宴、谢师宴、金秋月饼礼盒的推销。

10月： 黄金周主打高档婚宴接待。

11月： “大闸蟹”和螃蟹礼篮的推销、VIP接待、会议等、

12月：推出团拜宴、婚宴等、

总之在加入到新世纪国际大酒店餐饮部的将近两年的时间，让我学到了很多，也成熟了很多，在这个充满欢声笑语，酸甜苦辣的大家庭里，正是锻炼一个人的大舞台，我也会努力用心的带领着我的团队去工作区奋斗、在以后的工作中也会不断的改变不足之处，不断的提升自身素质，并积极主动的配合、执行酒店领导和部门下达的各项任务。

20-就在忙碌的工作中悄然飞逝，盘点20-，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-年进入-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-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。

我于20xx年1月正式到xx宾馆工作，当时正是宾馆筹备最紧张的时期，餐饮部厨房的工作局面一切都是空白，设备如何添置、原材料如何采够、把关、市场宣传和产品如何定位、规章制度及各种日用单据的制定等。针对以上种种问题，我依据以往经验制定初步计划，一方面查找资料，涉入市场一线，夺取第一手材料，制定采购计划；另一方面根据周边市场实际情况初步确定菜品的定位，制定菜谱。争取定位准确，能为下一步的经营奠定基础。

xx酒店在倍受领导的关注与关怀下开始了试营业，餐饮部厨房在努力完成上级下达的各项任务的同时，在菜品上随着客人的要求不断改进，以求菜品能更加适应市场。

试营业以来，接待对象有团体会议、婚宴、以及各种规格的宴会接待和零点客人（主要集中在12月下旬）。营收达19万余元。试营业中，厨部的工作也出现了如：菜品的定位不准确，菜品设计没根据客人的要求而定，等一些问题。带着种种问题和努力改变提升产品形象的决心迎来了新的一年。现将20xx年工作计划汇报如下：

一、在菜品定位上，依照酒店整体的战略规划来开发规划菜品，根据餐厅菜点经营状况和市场客户调查，来不断地改进和提升产品形象。根据来酒店消费的团体会议，零点散客，宴会接待，三大块消费群体的需求，来不断丰富产品，使之能逐渐形成一组有针对性的风格化的产品。使产品在发展变化中树立自己的品牌。

二、在厨政管理方面，以系统化整合核心竞争力，以规范化提升管理水平，以现代信息手段提高市场竞争力，以效益化为目标指导厨政管理工作。

三、在人员方面，进行专业技能考核，优胜劣汰，采用请进来走出去和定期培训的办法来提高人员的业务技能和专业素养。在结合实际的前提下，进一步完善厨房内部的各种规章制度。

四、在菜肴的出品把关上，采用四层把关制，一关否定制，即配菜厨师把关、炉台厨师把关、传菜员把关、服务员把关，一关发现有问题，都有退回的权力。否则都得承担相应的责任。

五、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，争取把的利益让给顾客。

六、在食品卫生安全、消防安全方面：严格执行《食品卫生法》，抓好厨房卫生安全工作。

严格执行规范操作程序，预防各类事故的发生，做到安全生产，警钟长鸣！

厨房工作总结范文

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。下面，为大家提供厨房工作总结，欢迎参考!新的一年又将来临，回顾过去一年，感慨良多。作为厨房的管理者我始终严格要求自己，以身作则，认真服从领导安排，以招待所利益为重，xxxx年招待所厨房在领导的关心帮助、各位同志的理解支持下，较好地完成了各项服务保障工作。为了总结经验，克服不足，更好的促进以后的工作，现将这一年来的工作情况汇报如下：

一、基本工作情况 1、人员管理

每天坚持召开早班例会，对所属员工的着装、仪容仪表进行检查，发现问题及时纠正。规范礼貌用语，要求员工见到客人时主动打招呼，并使用敬语。严密组织量化管理、员工手册等内容给员工进行培训，保证每周培训时间不少于1个小时，使员工养成遵章守纪的好习惯。

在培训、检查的同时，严格落实各项规章制度，加强内部管理，对违章违纪的员工重点管理，严格执行量化管理规定。2、菜品更新及创新

经常利用空闲时间到市场上进行调研，及时了解市场新的原料、菜品，每月为淮河厅更新一次菜谱，并增加了有机蔬菜、新鲜水果、鱼类等，现在天气逐渐变冷，每天中午还推出了一道例汤，这些也都得到了领导的认可。

聘请粤菜师傅到招待所内进行菜品技术经验交流，在此期间，也推出了一系列粤菜系菜品，主要以家常、清淡为主，在摆盘、盘头装饰上也进行了突破创新，并为宴会厅购臵了一批新的餐具及器皿，增添菜品新鲜感、创新度。3、安全管理

(1)在食品卫生安全方面，始终坚持坚持先进先出的原则。严把食品卫生关，从进货、领料、烹调制作都严格检查，防止食物污染。要求各班组上班后首先搞好案板、灶台卫生，准备好各种调味品，检查过滤防止杂物混入影响菜品质量，严格按操作程序工作，对刀具、案板等用具按规定消毒。厨房各冰箱管理责任落实到人，专人负责，食品分类存放，保证每周至少彻底清洗一次。环境卫生实行“地域分工、包干负责、落实到人”的原则。通过以上各项措施及各位员工的努力，在每次食品涂抹化验中各项食品、餐具都能达到标准，未出现一次食物中毒事件。

(2)设备及人员安全方面。每天对厨房灶具旁的墙壁、抽油烟罩等容易污染处进行清洗，对于油烟管道至少每半年清洗一次。定期对厨房内的燃气燃油管道、法兰接头、阀门作检查，防止泄漏。每天安排值班人，在下班后关闭所有的燃气燃油阀门，切断气源、火源、电源后才能离开。

至少每月进行一次消防安全知识培训，让所有人员了解到灭火器、消防栓的使用方法，知道主要电源、煤气、自来水开关的位臵。对容易发生工伤事故的机器进行重点在岗培训，并请杰明欣公司定期对生产设备和设施进行检查，例如阀门的开合、设备维护等。通过以上的努力，招待所厨房在全年内未出一次安全事故。4、成本管理

根据菜品安排厨师班组，各班组厨师对各自烹调品种负责，严格按照产品规格进行加工，使产品统一标准，保证菜品质量。对每道菜的出成率进行计算，对菜量进行控制，配菜时按照人数进行配备。尤其是宴会餐，严格核算每人标准，避免菜量过多造成浪费。

根据菜品本身需求制订原料采购标准，采购以日为单位，根据经营状况规律进行计划性下单，避免积压。对原料粗加工、切配工作流程及标准进行规范，严格按照标准测算出原料的粗加工、切配的出成率。每天对垃圾桶进行检查，查看原材料的浪费情况，对于恶意浪费者进行重罚。二、工作中存在的不足

1、创新意识不强，走出去的少，不能及时对菜品进行更新进调换，对淮河厅菜品的研制不够细致，不深入，没能充分结合领导身体情况及季节的变化进行调配。

2、现在的工作重心主要还是放在招待所厨房，对于食堂厨房的菜品关心的少。

20xx年上半年餐饮部取得了一个好的开端，在各级领导的正确领导下，餐饮部全体员工的共同努力下，20xx年上半年比往年的经营收入增长了一个点，服务质量、菜品制作相应的得到一定提高，现将内容呈报如下：

**素食餐厅厨房工作总结10**

5月的时间匆匆而过，转眼间，我偶已经来到xx餐厅有xx个月的时间了。在这段时间里，我在工作岗位上积极的学习，不断的完善和提高自己的。如今，在工作中已经有了不少的进步和提高。

而在这个5月里，因为五一假期的缘故，我们餐厅的生意也变得异常的火爆，甚至在假期结束之后的一段时间里都没能消停下来。但也正因为如此，我们在这个月也取得了十分出色的收获。并得到了领导的认可和嘉奖。

在此月末，我通过自我的回顾，反思了自己在五月的表现以及一些不足的地方。现将自己的5月工作做总结如下：

>一、思想准备

五月的开头就是重要的`五一节日，因为决定继续在岗位上工作，所以我一早就做好了忙碌的的准备，并在工作中不断为自己打气，终于顺利的坚持住了艰难的节假日热潮。

通过在思想上的准备，我对自己的服务思想也有了更多的考虑。作为一名服务人员，遇上这样火爆的时候是不可避免，为此我也在思想上学会了调节自己让，自己了解什么时候注重服务，什么时候注重效率，在工作中较好的管理了自己，保持了工作的顺利进行。

>二、工作方面

五一阶段的工作可谓是给我留下了十分珍贵的经验体会。一开始的时候，因为客人源源不断，所以我在工作中的一些问题也暴露了出来。但我却并没有因此泄气，而是利用这个机会积极的改进了自己！后来，我也渐渐的适应了节假日高节奏的工作。如今面对普通时间的工作就能做的更有效率，也能带给顾客们更满意的服务。

初次之外，我这个月的工作中也学习了很多其他同事的技巧，了解了在工作中的一些优秀的方法。尤其是在自我管理上，过去我总是把自己的“当块砖”哪里有需要就往哪里走。但我从同事的指点下认识到这是非常没有效率的。为此我开始改进自己的，规划自己在工作中的任务目标。这也使得我在工作中能更好的处理顾客的要求，让顾客更加满意。

>三、下个月的计划

下个月马上又要迎来儿童节的到来，虽然不及五一，但带孩子来用餐的家长想必也不会少，为此，我要积极做好计划，配合餐厅搞好活动和服务，更全面的考虑到儿童在用餐时的问题，让顾客感受到我们xx餐厅服务的全面性。

总之，下一个月即将到来，我也要继续加油，努力的在工作中发挥自己的能力！

**素食餐厅厨房工作总结11**

新年的钟声即将敲响，新的一年就要来临，在即将过去的一年里，中厨房全体员工在酒店领导的正确领导和各部门同事的大力支持协助下，在国家政策对餐饮的不利条件下，在厨房全体员工的共同努力下，圆满完成了酒店的各项接待工作的指标。

新的一年开始了，我们有别要回顾总结去年的工作，发扬优势，找出差距，有利于扬长避短，在新的一年里创新进取，努力拼搏，创造更好的成绩。

中央下达的八项纪律，六项制度，严禁公款吃喝，严禁大操大办，铺张浪费的纪律已是两年了，这对我们餐饮企业经营者来说是严峻的挑战和考验，众所周知，中国是政府带动消费，餐饮企业要生存，要发展，而想在市场中站稳脚根，并有利润，这是我们餐饮行业管理者必须去思考、掂量的问题，这是我作为酒店厨师长在新的一年的重要工作。 就去年酒店餐饮部接待的情况来分析，散客少，会议接待少、餐费标准低的情况下，厨房迅速调整思路，调整菜品，把婚宴、乔迁、社会团体接待作为重点来抓，这方面我们取得了一定的成绩。新的一年里，这一次我们将持之以恒，争取做得更好，取得更好的成绩。

在新的一年里厨房将重点抓原材料的采购，进货渠道，降低成本，把利益让给客人，让客人高兴而来，满意而去，做到客人和酒店之间互惠互利，树立更好的口碑。

在新的一年里，厨房将严格执行《食品安全法》抓好厨房的安全生产工作，严格厨房规范的操作程序，而要加强厨房技能技术和作风纪律的培训考核，创新技术、创新菜品，建立一支技术过硬、纪律过硬、作风过硬的厨房团队，就要杜绝一切安全事故的发生。

新的一年即将来临，我们厨房将在严峻的市场竞争中团结一致、努力拼搏、开拓创新、创造利润、创造更好成绩，在新的一年里向酒店圆满交上一份圆答卷，谨此，我代表中厨房全体员工向酒店领导和各部门同事及家人致以新年问候。

祝大家在新年里身体健康、工作顺利、合家幸福、更上一层楼。

**素食餐厅厨房工作总结12**

转眼间一个月的时间就这样匆匆忙忙的过去了，在这短短而又忙碌的一个月里，也付出了不少汗水，泪水，在领导 的关怀和指导 下，也收获了非常多的经验和小小的成绩 。说去这一个月的感触恐怕也只有那两个字可以形容：\_努力\_。就像自己在月初说的只有努力我呢不才能做到更好，下面对本月工作深刻做以总结 。

>一、服务

在本月由于人员陆陆续续的增加，在服务意识上没有的得到什么培训，所以在服务质量上没有非常好的提高，而且本月有新提升一名经理，对餐饮部还不是非常了解，一些工作还需要在本人的知道下来一桶煮好餐厅的服务，争取调整培训内容及方式，相信能有所提高，让员工在服务意识上能够明显的体现细节服务和主动服务，让客人高兴而来满意而归。

>二、销售

本月餐厅业绩不管是从酒水外卖到会员卡均没有完成任务，本人深刻惭愧，身为部门第一负责人，为企业创作不出一定的效益就是打了败仗的兵一样，只有为队伍创造出好的效益才能证明个人存在的价值。针对业绩，本人想领导 保证在下个月完成好总经办下发的任务指标，不忘领导的培养。

>三、卫生方面

针对卫生问题，每天带领部长和员工在收完餐后对卫生检查一遍，并把卫生的指标告诉员工要达到什么样的标准。上个月人员紧缺未能达到卫生标准，如今人员得以补充，本人吧卫生任务下发到个人身上，每天定点检查，如有不合格的现象给予整改，本人还要继续跟进部门存在的死角卫生给予一一做好。

>四、成本控制

由于本月开展了一年一度的金秋美食节，客流量有所上升，再加上新员工的加入，造成指标的成本有所浪费，在此方面本人将拿出一定的培训方案 及针对性的解决方法，努力做到为公司节省不必要的浪费并且将爱店如家的优良传统传播到每一个员工身上。

>五、纪律及礼节礼貌

1. 之前有非常多各部门的员工到本部门偷吃的现象，在本月本人要求部长及员工对各部门的监督，避免在餐厅出现此行为，如果发现第一时间通知各部门第一负责人给予处理。

2. 对本部门的员工岗上纪律要求，在岗期间不得出现玩手机，大脑的行为，已经发现给予罚款警告。

3. 要求员工从搅拌发哦上岗见到同事 管理人员都主动问号，做到本部门的亮点式。

>下月工作计划 ：

一. 抓好员工的心态，了解员工动向，为年底做好人员在岗的工作状态，并且继续补充新的人员加入。

二. 业绩方面，发动员工的力量，把本月初放月末过，做好会员卡和酒水的业绩，挖掘老客户，开发新会员，用服务和优势打动客户，创造好的业绩。

三. 服务方面，培训员工要拿客人当自己的亲人一样服务，能正确看待自己的行业，乐于为客人服务，争取做到细节化，人性化，亮点化，主动化的服务，做到客人在餐厅的零投诉。

四. 卫生方面，做出每日卫生清理计划 交代部长抬头去清理，本人每日监督检查，发现不合格的地方立即整改，并对宝鸡的卫生做好监督和检查，部拖泥带水。

五. 纪律方面，要求员工在岗纪律的行为规范，并要求部长做好监督，本人也从下月起一个星期去宿舍检查一下员工的宿舍，看看是否有吸烟喝酒的现象，确保安全，避免一些不良行为。

以上是本人的10月份工作总结及11月份的工作计划，还有一些地方做的不是非常好，王领导批评指导 ，本人必将虚心接受改进。

**素食餐厅厨房工作总结13**

我担任幼儿园食堂厨师烹调工作。首先保证幼儿园师生饮食安全、用餐从不失职失误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，提高自己的烹调技术，让全园教职工和小朋友们都能吃上香甜可口的饭菜。让教职工吃得满意，生活安心。保证按时开餐，平时我起早天黑就到幼儿园给师生们准备早餐。我也从不怕苦怕累，也不失职失误。由于食堂工作有特色，深受单位领导及其师生们的好评，保证了幼儿园工作的正常运转。

**素食餐厅厨房工作总结14**

回顾过去一年感慨良多，作为厨房的管理者，我始终严格要求自己以身作则，认真服从领导安排，以尊龙酒店利益为重。厨房员工付出了艰辛的努力，大家齐心协力，积极奋斗，加班加点完成计划和上级领导下达的任务，但也有不足，需要我们去总结和弥补，更好的促进以后的工作，现将这几个月来的工作情况汇报如下：

一、自从8月份以来，后厨人员是临时组建的队伍，对大型宴会接待还不适应，在此期间也出现诸多问题，比如分餐时出菜慢，出品质量不稳定等等，所以我们及时加强后厨内部培训，结合在玺尊龙厨房所积累的经验，强化岗位技能，严抓新员工的工作服务意识，提升员工的综合能力及学习积极性，合理安排分餐人员，便得整个上菜流程得以改善。

二、加强前台厅面沟通和协调，对肖经理收集客人对菜品反馈的意见和建议及时分析，向钱总汇报，做到每个菜品调整在成本可控范围之内，加量、改辅料、造型，从而提升客人对菜品的满意度。

三、厉行节约相互监督，控制成本省下的就是挣下的，能回收的决不浪费，尽量做物尽其用，计划性下单。大料大用，小料少用，比如牛肉，切剩的边角料，筋皮做成蒜仔烧牛腩，精瘦的边角打碎可做缅芫茜，炒牛肉碎，白灼菜心剩下的叶可做员工餐烧汤，炸过菜的油等沉淀过漏，炼成老油再利用，大大降低成本。水电气方面做到每天排班人员检查、复查、记录、拍照，发工作裙，生产加工完后第一时间关闭电阀、水阀等。

四、由于厨房设备老化，从新装修置换大部分新设备，但还是有部分用品用具不够用（其中报损一部分不能使用的餐具用具）在赵总的建议下添加了80个瓦罐、菜刀、漏丝、手杨、绞丝机等用具，把七楼原的制冰机调整摆放到冷菜间，节省解冰时间，在原来基础上增置冻库、风房及二楼蒸箱，使原料得以更好的保存，上菜时更快捷，建议在20xx年能够及时补进新的餐具、用具。

五、工作餐

认真执行钱总的要求和玺尊龙厨房统一标准，对于我们来说，不仅顾客是上帝，员工也是上帝，服务好内部员工也是我们义不容辞的职责。每天一荤两素一汤，做到少油、开味、下饭、可口的菜肴，计划统计按每天用餐人数供餐，避免浪费，相比之前有很大的改善，也一直得到好评。

六、库存及供货

1、从8月

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