# 最新酒店厨房厨师长个人年终总结(3篇)

来源：网络 作者：轻吟低唱 更新时间：2024-07-20

*总结是指对某一阶段的工作、学习或思想中的经验或情况加以总结和概括的书面材料，它可以明确下一步的工作方向，少走弯路，少犯错误，提高工作效益，因此，让我们写一份总结吧。怎样写总结才更能起到其作用呢？总结应该怎么写呢？以下是小编为大家收集的总结范...*

总结是指对某一阶段的工作、学习或思想中的经验或情况加以总结和概括的书面材料，它可以明确下一步的工作方向，少走弯路，少犯错误，提高工作效益，因此，让我们写一份总结吧。怎样写总结才更能起到其作用呢？总结应该怎么写呢？以下是小编为大家收集的总结范文，仅供参考，大家一起来看看吧。

**酒店厨房厨师长个人年终总结篇一**

一、工作感慨

在投入到新的环境后，组织一支有理想上进的队伍，来到荣丰丽景酒店我们也开始了新的旅程。我们厨房部全体成员在实际工作中，时刻严格要求自己，做到谨小慎微。踏入新环境后，经过三个月的努力，使我们对这份工作有了更大的挑战。

1、自筹备以来，整体气氛良好，服从意识强，大家对工作更认真、用心、积极，更有信心;

2、我们精心的塑造了良好的工作环境，在工作中我们学会了如何分化用具餐具的归位，仓库的进出方案，采购验收的处理过程以及菜品的监督方案流程。

二、年前工作计划

1、在1月份准备好厨房物品，为过年作准备;

2、过年后人员的工作安排;

3、提高员工工作效率、技术技能、素质的要求;

4、深入各个环节、多看、多思考，完善细节和之前未完成的工作;

5、创一支更团结、更棒的团队，让团队理想得到充分发挥，加强沟通及为人处世的学习。

三、新的一年新的规划

1、菜品方面

1)、出品创新：首先要有一个虚心好学的良好心态，多走出去学习，多问多学，及时了解本地、外地市场动态，加强和采购沟通，对市场的创新原材料的尝试，加强厨师之间的沟通，取长补短，不断充实自己;

2)、菜品质量：严把质量关，对原材料的质量严格把关，重视食品安全使用，在色、香、味、型方面精心钻研，对每一个上到客人台面的菜做到尽善尽美，对菜品搭配、份量、温度严格把关，杜绝异物、杂物的出现。

2、厨房设备平面布置原则

1)、符合消防卫生环境要求

a.食物及用具制作，存放时应做到生熟分开，脏物与清洁物分开、冷热分开;

b.燃油、燃气调压、开关站与操作区分开，并配备相应的消防设施;

c.高于300℃管道与易燃物粗距≥0.5m;

d.未经净化处理的油烟排气口必须高于附近最高建筑物0.5m。

2)、应充分利用原有装置、设施、地形，使各分区拥有合理空间，视野开阔，走道畅通方便管理。

3)、应充分了解用户既定菜式、一切安排、布置均以此为本。

展望新的一年，我们厨房部会加倍努力工作，以更大的热情服务顾客，相信在领导的指导下我们会再创辉煌。

**酒店厨房厨师长个人年终总结篇二**

转眼20\_\_\_\_已经过去，回望过去的一年。自己都做了什么。自己还是比较茫然的啊!希望自己可以通过总结回顾自己在20\_\_\_\_自己的时间都过那了，时间真的很快啊转眼我29岁了。在29岁这一年说没用收货把也不可能。收货还是比较多现在我一以和大家分享一下。1·工作总结

工作总结好的方面

20\_\_\_\_年我在北京度过了上半年，成功从管理岗位跳到技术，技术本身是就是自己做厨房管理的一个很大弱点，通过自己在北京这段时间的历练和学习，自己的进步还是比较明显的啊，例如徽菜的传统菜系和皖北菜系的组合，徽菜和沪杭菜系的组合更高的提升菜肴整体出品大大感受到了搭配组合给出品来了好处。

20\_\_年也平生何认识原料内在的元素和文化同时，感谢我的好同事，我会永远记住您们的20\_\_\_\_年本人对如何管理好一个班组也有了很大的收获和办法例如制定班组的物品排放原料如何保管对班组的工作时间进行分段操作流程的制定如何和班组人员进行有效的沟通如何让员工产生工作兴趣如何很舒服艺术的完成工作享受工作给我们带来的无趣快乐。存在不足的方面

工作中带个人的情感不能很好的把工作思想和个人思想情感分开，例如工作[酒店厨房个人工作总结(共2篇)]不能够一视同仁看人要求看说事情导致自己工作中很多人事得到不平等的待遇，还有在自满的心里感觉自己，什么都会了，很娇奥活在自己的内心里。懒惰了很多不去学习不给自己充电。还有一点想逃避的心里船到桥头自然直想法想想自己都感觉可怕的慌着是我吗。2·思想工作

总结好的方面，

20\_\_\_\_的思想方面有了很大的提高自己还是支持健康心里，给力诚信务实勤劳有想法学习

健康的心里自己的理解就是要有正能量做纯粹不添加小计量要有感

化他人的心里发现自己有问题即时改正发现他人的问题即时提醒把正确方法告知他人这就是我对健康心里的理解希望大家多给建议谢谢。

给力自己理解就是他人需要帮助的时候自己要献出自己一份力量在工作要越难要给力要有激情要让和你工作的人们感受力量加油一起都会过去的啊

诚信我自己的理解是既然做了就要把他做不让自己留下遗憾让不负责任这几个字消失在自己人生的字典。

务实我自己理解是一定要是个靠谱的人要成为一个踏实的人要实施积极做事要做不浪费时间时间的人要学会和时间赛跑。

勤劳我自己理解是只有劳动才有产生价值要有吃苦耐劳的心里而不是想着不捞而活要学会在勤劳中找到美这才是踏实的生活这样才有意义。

有想法我自己理解是要做有思想有行动学会分享发现找到解决事情的方法如何很和的提高更好的利用贴近生活和自然。

学习我自己的理解是在工作中发现不懂的事情自己会把它记住然后进行学习要养成学习的习惯要学会关注工作以外的事情学习生活和工作一起进步学习就是为了生活更好这样学习才会有意义啊

你们感觉那

思想存在不足方面

有放弃的心态=不够坚定想法缺少知识还不去寻找这种思想老是给自己找理由不能很好调整自己思想甚至还有就这样的思想自己对自己摇摇头

**酒店厨房厨师长个人年终总结篇三**

作为一名厨师长，是酒楼厨房的负责人，执行酒楼总经理的工作指令，贯彻食品卫生法和酒店的有关规章制度，负责厨房的全面管理工作，领导厨房全体员工完成每天的生产任务，审批厨房采购计划，与楼面、采购部、仓库部、财务部等配合、协调。对出品质量、成本、毛利率、卫生、厨房安全等负责。作为一名厨师长，是酒楼的一个重要角色，必须懂专业技术、会管理、精通酒楼厨房全面工作，明确自己的职责。.厨师挣钱靠手不靠嘴，靠嘴只是临时利益，技术才是长久的效益。

要当好一名合格的厨师长，就必须做好以下各项工作;

一、拟定好菜谱;菜名要通俗易懂，尽量避免如“一本万利”、“腰缠万贯”之类客人猜都猜不出来的菜名。如某些菜一定要用寓意菜名时，后面必须加用料和烹调方法，以便客人对菜肴的了解。根据酒楼的档次和经营目标去拟出菜谱，高档豪华酒楼的目标是高层次的客人，这类客人消费高，菜肴品种应从名贵的山珍和高档的海鲜、海味【燕、鲍、翅】为主;中档酒楼的目标是中等消费的客人，菜肴品种应从中档的海鲜、禽类为主，菜价要适中;大众酒楼经营的目标是低消费的平民百姓，菜肴要以家畜、家禽、鱼鲜为主，菜价要便宜，菜肴要实惠。如高档豪华酒楼经营一般的菜肴，客人就会认为档次太低;如大众酒楼经营名贵山珍海味，就会无人问津。因此，拟定菜谱必须与酒楼的档次和经营目标相符，否则，就会导致经营失败。

二、制定成本表、搞好成本的核算;是将每一道菜的用料、用量做个详细的列表，算出每一道菜的成本和毛利，这样配菜就有了一个统一的标准，出品的份量就会得到很好的控制，给成本的核算带来更为精确的数字。

厨房的成本和毛利，主要是由厨师长控制。厨师长应于财务部门共同搞好厨房的月终盘底和核算工作。搞好成本核算，是确保酒楼利润和维护消费者利益的根本措施，搞好成本核算的要求是;

1、厨师长必须了解原材料的市场价格，掌握各种原料的净料率，熟悉各种菜肴的用料与用量，根据规定的毛利率计算出菜肴的销售价格，对于成本和毛利率的关系又要结合实际情况而灵活看待。不一定要求每一道菜都是规定的毛利率，有些促销菜肴、急推菜肴、特价菜肴则可降低毛利率，甚至可以亏本销售。不见得成本越低，毛利率越高，利润越大。如果没有生意或生意太差，即使成本再低、毛利率再高，也照样没利润，甚至亏损。如果生意特别好，即使成本高一些，毛利率低一些，也照样挣钱，反而利润还大了。

2、认真搞好盘点工作，盘点时必须全面盘清、盘准。每月盘点一次至二次，这样才能使成本和毛利率的结果准确。

三、人员的合理安排;应根据每一个人的特长和爱好进行合理的分工，安排到适合的工作岗位上可以更好的发挥每一人的作用，使工作做得更好。

四、出品的质量;质量就是生命，酒楼的质量不行，就不会给酒楼创造效益，所以，出品就是酒楼的生命。要抓好出品的质量就应从五个方面把好关;

1、采购应把好进货质量关，采购的原材料必须新鲜、质优、而且还要符合菜肴的选料要求。

2、厨房不受也不用不符合菜肴要求的原材料。

3、原材料的加工【刀工、火候、调味】必须按照菜肴的要求进行

4、主、配、调料一定要在色彩、口味上得到科学合理的搭配。

5、装盘的成形美观

五、加强原材料的管理;厨房原材料的管理是一项很重要的工作。原材料的管理好与差，关系到成本、出品的质量。原材料的管理目的是保证出品的质量，减少损耗，提高酒楼的利润

】

非常感谢周总，陈总和柯经理对我的栽培和信任，给我提供了一个展示自我的平台。回顾这一个月以来，在各位领导的指导下，在广大同事的支持下，作为一名厨师长，我始终坚持以身作则，高标准、严要求，团结和带领诸多员工，为顾客提供了精美的菜肴和优质的服务;为实现公司经济利益和社会效益，勤勤恳恳、兢兢业业。现将一个多月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：根据顾客的消费心理，我们推出一些绿色食品和营养食品

二、管理方面：以人为本，我结合员工实际情况加强素质教育，每天都对员工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，如注重仪表、遵守厨房规章制度等;有些员工甚至还开始自己琢磨新菜。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：菜肴质量是我们得以生存发展的核心竞争力。作为厨师长，我严把质量关。我们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;我们还认真听取前厅员工意见及宾客反馈，总结每日出品问题，并在每日例会中及时改进不足;我们还经常更新菜谱，动脑筋、想办法、变花样，确保回头客每次都可以尝到新口味。

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，把好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，同时，由我进行不定期检查;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，厨房、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，防止顾客食物中毒，造成不必要的后果。

五、成本方面：在保证菜肴质量的情况下，降低成本，让利顾客，始终是我们追求的一个重要目标。作为厨师长，我也总结出一些降低成本的新方法。如：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销售出去;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，从而达到效益化。

综上所述，通过团队的共同努力，我在厨房经营管理方面取得了一定的进展;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进步。当然，我们也还存在不足，但面对不可抗力，我们需研制更加物美价廉的佳肴来招揽顾客，程度的增加营业额收入，从而达到转危为机的良好效果。从这点上，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。

我将在这样的基础上，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，从而寻求在下个月创造更好的经济效益和社会效益。

周边酒楼和饭店的竞争更加白热化，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，走向一个收获而火热的七月!

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