# 最新厨房下半年工作计划(八篇)

来源：网络 作者：落梅无痕 更新时间：2024-06-19

*时间就如同白驹过隙般的流逝，我们的工作与生活又进入新的阶段，为了今后更好的发展，写一份计划，为接下来的学习做准备吧！我们该怎么拟定计划呢？以下是小编为大家收集的计划范文，仅供参考，大家一起来看看吧。厨房下半年工作计划篇一1、和厨房配合做好美...*

时间就如同白驹过隙般的流逝，我们的工作与生活又进入新的阶段，为了今后更好的发展，写一份计划，为接下来的学习做准备吧！我们该怎么拟定计划呢？以下是小编为大家收集的计划范文，仅供参考，大家一起来看看吧。

**厨房下半年工作计划篇一**

1、和厨房配合做好美食节、珑宫风味餐厅的推广工作，通过美食节维 系老客户，发展新客户。树立良好的口碑(中餐厅计划推出四季养生菜)。

2、利用技能大赛培养点菜员，发展和挖掘员工的销售能力，提高餐厅的收益，对有工作能力的员工重点培养。

3、制定客人奖励计划，对老客户消费给予奖励。鼓励老客户的回头消费，增加更多的有效客户。

4、鼓励全员销售，给酒店带来生意的员工根据消费比例提奖。

5、多增加政府的活动或有影响性的活动，借此类活动对外宣传酒店，提高知名度.

6、菜品成本率的控制，由厨师长制订归类出高利润低成本的菜品并为全体员工培训，是餐厅的收入利益最大化。

7、严格控制自带酒水、菜品，如有客人自带酒水、菜品必须通过餐饮总监、行政总厨，餐厅得到总监、总厨的通知方可允许自带

1、加强对于宴会帮工服务和管理工作，提高宴会的服务质量。

2、稳定现有人员，招募新人，加强培训、检查，督导力度，使其尽快达到酒店和部门的要求。

3、积极配合销售人员的工作。

1、下半年西餐厅主要推出各种冷餐会、自助餐、茶歇等以增加营业收入，在七八九月份可推出沙滩婚礼西式自助、公司聚会等。十月份沙滩餐厅结束营业之后在西餐厅推出海鲜火锅。在服务营销上，节假日餐厅进行布置，可以烘托气氛，也可提升品位，使客人产生好感。收集客人的反馈意见，及时将我们的产品做出调整，按照促销计划，提前一个月做方案并作出总结。

2、为了更好的完成经营工作，加强对员工的培训，做到理论结合实际，加大实操培训次数，提高培训质量，确保服务质量稳步提升。管理人员的执行力度，做到有布置，有检查，有反馈!

(一)经营

今年上半年由于受到国家政策等因素的影响，政府性的用餐减少了90%，这就要求下半年我们要随着市场的变化而转型，进行中低端的推广促销，经营重点要放在本地市场上，先用低价位吸引纵多本地客户，在结合日式铁板与料理的特点把餐厅知名度做大、做精、做强，掌握精髓，做出品质，已打造金泰海景酒店餐饮特色品牌，这样我们才能在竞争日趋激烈的餐饮市场中占有一席之地;

(二)管理

围绕本年度工作主题“强化管理、精品服务、节能降耗、多元创收”的精神，开展管理工作，实行赏罚分明、责任到人，部门负责人带头自查、自律等措施;

(三)人员

通过多种途径进行人员补充，并结合部门文化稳定团队成员，做好思想导向，建立有凝聚力的队伍;

(四)培训

结合部门特点，进行厅面与厨房的互动培训，从菜品的制作到整个服务流程的全面实践培训，检验员工的技能与应变能力，已达到培训的目的。

1.根据经营情况分析，酒吧消费主体还是住店的一线二线客人，对品牌产品的认知度比较高，部门下半年将在产品上适当进行调整，结合现在热卖的合根达斯冰淇淋进行产品研发。

2.对于热销的哈根达斯，继续加强店内宣传及出品标准，适时尝试围绕哈根达斯推出价格上更具吸引力的小套餐方案; 3.秋冬季节，已往海景酒吧热饮只有中国茶及咖啡，今年冬季酒吧计划增健康五谷特调热饮;

4.酒吧含酒精饮品的销量较低，下半年在这方面做工作，促销方案更灵活，更具吸引力，同时也能更好的解决慢销酒水问题，减少顶期酒水问题的出现;

5.适时推出几款有特色的节假日活动方案 6.继续加强部门节能降耗的意识。

1、加强本部门的各项管理工作，认真完成总监、经理的工作安排。

2、工作中多注意员工的言行，发现问题及时沟通解决，避免不必要的错误的发生。

3、招聘挑选员工。

4、制定有效的培训计划并认真执行并考核。

餐饮部将坚定信心，不断追求创新与卓越，真正让默契协作成为餐饮部的凝聚力，让创新求胜成为我们的生命力，让酒店独有的品牌文化成为我们的核心竞争力，来开创我们20xx年的辉煌。

感谢各部门对餐饮部的支持，餐饮部将以打造精品服务团队为目的，创造和谐团队为己任，营造团队互助的氛围，提升服务品质，完成各项管理指标继续努力。

以上为餐饮部20xx年下半年经营管理计划，有不当之处请领导予以指正。

**厨房下半年工作计划篇二**

不知不觉20--年上半年已过去，在这半年中，我们厨房在各位领导和刘部长的支持下，在厨房同事们的共同努力、协助下，较好的完成了领导交给的厨房工作任务。作为一名主管，我始终坚持以身作则，高标准、严要求、团结和带领厨房员工，服从刘部长及各位领导的工作安排，按照中心的要求，干一行爱一行钻一行，团结一致，立足于本职工作，扎扎实实、勤勤恳恳，服务周到，以自己的实际行动抓好厨房管理，保证了工作正常动转，为老人提供精美、可口的菜肴和优质的服务，并受到老人及老人亲属的一致好评，老人用餐满意率达80%以上。现将半年来的工作情况总结汇报如下：

一、工作方法：

1、作为一名厨房主管，回顾过去的每一天，深感到责任的重大，工作压力之沉重。因为我所从事的工作质量，很有可能会影响到老人的身心健康。因而遇到困难时能及时向领导汇报思想，遇到难点能与同事集思广益，把老人当自已的亲人。

2、我们经常观察老人的饮食情况，对饮食不佳的老人查明原因，征求意见，及时调剂处理，对患病老人加倍关心照顾，并根据医生的建议和老人的要求，制定、做出香甜可口的饭菜。

3、每周三下午，我们三个厨房面点集中在一起，交流老人的用餐情况，向其他厨房学习好的经验，并根据老人的要求，结合市场行情，制定出一周的菜谱，做到荤素搭配，粗粮细做，细菜精做，数量适中，增加饭菜的花色品种，主、副食合理搭配，尽量不重样，让老人高高兴兴进餐厅，红光满面出餐厅。

二、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，严把食品加工 的各个环节。

1、生熟菜刀、菜墩、盆分开使用，对采购来的青菜，先用清水加少许盐泡洗十分清洗干净后再加工，对餐具进行“一洗、二冲、三消毒”。把剩余调料、肉等分类放入冰箱保存好备用。而保鲜柜、冷冻箱的保存，只是短暂保藏，不能成为万无一失的保险箱理念，因面每周至少要清理一次。防止食物腐烂，造成不必要的浪费。

2、卫生规定，每个员工都必须对各自的卫生区负责，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。对操作间进行及时消毒，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，我们厨房全体职员工时时绷紧卫生这根弦，有效预防食物中毒的发生

3、注意个人卫生，勤理发、勤剪指甲、勤换衣服、勤洗澡，开饭先洗手。

4、食堂内外周末进行大扫除。

三、安全方面

厨房内每个员工必须遵守安全操作规程，并严格执行。液化气炉灶附近不堆放易燃物品。使用中随时检查液化气炉灶阀门有无漏气;炉灶、烟罩定期清理，为防止油垢过多引起火灾，每次工作结束后，专人负责检查各种电器、电源开关，确保安全。

四、采购方面

菜肴质量是厨房得以新鲜、实惠的核心。作为厨房主管，严把质量关，保证食材，新鲜、不腐烂、不变质。货比三家，本着少花钱买好菜的目的，拒绝霉变，过期食品，让老人吃上新鲜的食品。

五、节能降耗

1、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。如：我们的下脚料，加工成小咸菜或职工菜，把剩余饭菜再加热处理作为职工餐，做到不浪费。

2、随时掌握库存状况、坚决执行“先进先出”原则

3、杜绝“长明灯、长流水”的现象

六、我们团结一致，互帮互助，互相尊重，一人有事大家共同帮助，搞好同事关系

七、下半年工作计划

1、虽然上半年工作在我们厨房全体人员的共同努力下，取得了一定的成绩，但离各位领导和刘部长的要求差的很多，还不能满足每一位老人的口味，在菜品创新、菜肴质量、成本控制、厨房人员素质提高等方面都还存在一定的不足之处，作为一名厨房主管，不断地鞭策自己，一步一个脚印踏踏实实，一定会带领我们厨房全体人员，提高自身素质、营养知识和烹饪水平不断努力，烹饪更精美好吃的菜肴。

2、下半年我们认真学习5s管理，定期对工作效果进行评估和肯定，并及时处理管理中存在的问题。积极配合中心领导、部长的工作，认真研究，提高饭菜质量，争取让老人用餐满意率达到95%以上，吸引更多的老人入住，为中心创造更好的效益。

**厨房下半年工作计划篇三**

1、出品创新：针对中央的八项规定，对餐饮业的直接影响，尤其是像我们这样的中高端酒店损失惨重，同时，这次规定也预示着餐饮业可能要重新定位自己，谋求变革以求发展。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，及时了解本地市场动态，融会贯通，吸收各家之长。这样有利于吸引更多顾客或特定顾客，有利于进行新的市场扩张，有利于降低产品成本、提高利润率,有利于超越竞争对手，有利于增加产品的文化内涵，提升产品竞争力。

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。控制从原材料采购到食品上桌等所有过程中的质量,质量并非越高越好，它应同时满足顾客和饭店内部双方的需要和利益

3、：每天上午10:30前厅后厨负责人及骨干定时进行沽清单、预订及重要接待进行细节完善，对每天的急推、特别介绍环节沟通到位，对每天餐标安排、

套餐的沟通加强。及时地加强对客人反馈信息的正确对待、重视，并以高效的工作效率，良好的心态，虚心的态度不断提升菜品质量，针对上菜快慢、顺序严格把关。

4、能源节约：对每天的水、电、气使用严格合理使用，温缸满水后及时关闭水龙头，菜品走完后立即关闭天然气阀门，人走后及时断电，定时定人准时检查并开关各种开关设备。

5、成本控制：对原材料合理使用，做到物尽其用，量化出品，标准走单，把好验货关，严格杜绝变质变味的食品流入餐厅，协调各菜系对原材料相互配合使用。做好原材料的粗加工，提高出货率，降低成本。专人负责，做好原材料的储存保管工作，这是控制成本的重中之重。

6、设施、设备的安全使用：加强和工程部沟通，定期对设施设备的保养、保修，正确安全使用操作使用设施、设备，下班前全面检查一遍，做到万无一失。

7、厨房五常化管理：运用“五常法”管理对厨房的安全、卫生、品质、效率、形象等进行科学有效地提升，生产高品质产品、提供高品质服务、杜绝或减少浪费、提高企业效率、树立企业形象。

8、厨房消防安全：电器、天燃气、水等设备，做到责任到人，要坚决克服麻痹思想和侥幸心理，始终保持着如履薄冰的危机感和紧迫感，警钟常鸣，切实做好安全生产工作。

9、婚宴旺季：在五一，十一两个婚宴旺季期间，我们要有针对性的菜品营销计划，切实做好婚宴包桌质量，做到经济实惠，传统与创新相结合，让宾客感受到我们酒店高档大气的同时，享受到别具特色的美味佳肴。同时，充分利用包桌来宾人数众多的特征，在菜品上赢得宾客的好评，也是对我们酒店品牌最有力的一次宣传机会。

十、忠诚企业：学会发现美好，学会珍惜现在，学会感恩。

人生道路上，风和日丽的日子会有，风风雨雨的日子同样也会有，只要能学会发现，学

会珍惜，学会感恩，美好的生活就在身边。生活中并不缺少美，缺少的是发现美的眼睛和心灵。

工作中也是如此，也许我们会抱怨工作的繁重，也许我们会抱怨薪水的多少，也许我们会抱怨工作环境，也许我们会抱怨同事关系的冷漠，停止抱怨吧!至少我们还有一份工作!比起那些失业下岗的人们，工作着的我们就是最幸运的!

让我们学会感恩吧，感恩给我们大家创造就业机会的老板，感恩对我们要求苛刻但期望我们成长更快的上司，感恩与我们朝夕相处的每一位同事，感恩在身后默默支持我们工作的亲人们，珍惜我们现在所拥有的一切，学会感恩，你就是最幸福的!

十一、工作态度：对自己负责，对团队负责

**厨房下半年工作计划篇四**

核心理念指的是一个最重要的理想和信念，它是一个企业的灵魂所在和动力之源

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，及时了解本地市场动态，有利于吸引更多顾客或特定顾客。有利于进行新的市场扩张。有利于降低产品成本、提高利润率,有利于超越竞争对手。有利于增加产品的文化内涵，提升产品

竞争力。

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。控制从原材料采购到食品上桌等所有过程中的

质量,质量并非越高越好，它应同时满足顾客和饭店内部双方的需要和利益

3的心态，虚心的态度不断提升菜品质量，针对上菜快慢、顺序严格把关，对每天的急推、

特别介绍环节沟通到位，对每天餐标安排、套餐的沟通加强。

4、能源节约：对每天的水、电、气使用严格合理使用，定时定人准时开关各种开关设备。

5、设施、设备的安全使用：加强和工程部沟通，定期对设施设备的保养、保修，正确安

全使用操作使用设施、设备，下班前全面检查一遍，做到万无一失。

6、成本控制：对原材料合理使用，做到物尽其用，把好验货关，严格杜绝变质变味的食

品流入餐厅，协调各菜系对原材料相互配合使用。

7、厨房五常化管理：运用“五常法”管理对厨房的安全、卫生、品质、效率、形象等进行科学有效地提升，生产高品质产品、提供高品质服务、杜绝或减少浪费、提高企业效率、

树立企业形象。

8、厨房消防安全：我们一定要坚决克服麻痹思想和侥幸心理，始终保持着如履薄冰的危

机感和紧迫感，警钟常鸣，切实做好安全生产工作，电器、煤气、水等设备，做到责任

到人。

9、7月份菜品销量计划：在这个月菜品销量达到3—4千元/天，控制菜品毛利率58%以上是我们后厨7月份工作计划，我作为出品部负责人，将带领餐饮部全体员工在7份

努力超越自我，创新管理，创新菜品。在6月份工作基础上，再上一层楼。

下面有一些我个人工作的感受想与大家分享，总结了两句话：

一、学会发现美好，学会珍惜现在，学会感恩。

人生道路上，风和日丽的日子会有，风风雨雨的日子同样也会有，只要能学会发现，学会珍惜，学会感恩，美好的生活就在身边。生活中并不缺少美，缺少的是发现美的眼睛

和心灵。

工作中也是如此，也许我们会抱怨工作的繁重，也许我们会抱怨薪水的微薄，也许我们会抱怨工作环境的恶劣，也许我们会抱怨同事关系的冷漠，停止抱怨吧!至少我们还有

一份工作!比起那些失业下岗的人们，工作着的我们就是最幸运的!

让我们学会感恩吧，感恩给我们大家创造就业机会的老板，感恩对我们要求苛刻但期望我们成长更快的上司，感恩与我们朝夕相处的每一位同事，感恩在身后默默支持我们工

作的亲人们，珍惜我们现在所拥有的一切，学会感恩，你就是最幸福的!

二、对自己负责，对团队负责

我们走入上岛咖啡，加入这个团队，便成为一名职业人。我们选择了这家企业，就意味着选择了它的全部，包括它的企业文化，它的人际关系，它的优点和缺点，我们不可以只去埋怨它的不足，而不去考虑它的优点。否则，工作对于你来说只能是种折磨，相反如果你对公司充满了爱时，你会发现有那么多别的公司不具备的优点，你就会尽自己最大的努力去克服公司的缺点。那时，公司的管理越来越完善，效益越来越好，我们自身

也会得到成长和收获，这不就是一种“双赢”嘛!

有一句话叫“凡事归因于己”，我们对人对事只要能保持一颗平常心，遇到问题先检讨自身不足，再诚恳向他人建议，我想这个团队就不会有冲突、争端、抱怨和指责。团队呈现

的将是真诚、和谐、愉快、高效的工作氛围，我们每个人心中的愿望不都是“开心工作，快乐生活”吗?让我们每个人对自己负责，对团队负责，借用一名员工说过的一句话“只要

每个人迈出一小步，盛世开元就迈出一大步!”

让我们全体上岛咖啡人在7月份里点燃梦想，释放激情，努力拼搏，共创辉煌吧!

最后，我用一句话总结我个人心态：我会打好这份工

**厨房下半年工作计划篇五**

201x年上半年分公司在集团总公司的领导和个部门监督指导下，在全体员工团结一心下，共同努力做出一定的成绩，与去年同期相比生意整体情况有所上升。今年上半年完成利润370万元，半年综合毛利55%，现做如下总结：

一、管理方面：以人为本。善于发现自生不足和结合员工实际情况，加强员工厨德和厨艺的培训，积极响应公司号召，裁员增效，整合编制从原有的68人减到60人。让员工得到更多实惠，从而提高员工积极性相反员工做事更认真。更加有责任心。各部门相互帮助，随时听从厨师长调动，哪里需要帮助去哪里。 让每个员工当自己的企业来做事，每月定期对各部门的工作量和责任心进行评比，张贴，公示。以公平，公正，公开为原则使员工付出越多，收获越多。

二、成本方面：今年上半年，成本方面主要做到了以下两点

一、原材料的控制：

1. 库存的货尽量用完再进，先进先用，以免多放变质，过期。

2. 在不影响菜品出品的口味上，减少油脂的用量，使其菜品更加清爽，减少成本。

3. 原材料尽量做到物尽所用，在开发菜品的基础上，边角余料各部门相互互补，相互利用。

二、能源方面：禁止长流水，风机定时开，在工作不忙的情况下，集中时间加工，尽量节约能源。

与去年同期相比：气节约两万元，电节约两万，水节约三千，营业收入多一百五十万。

三、安全方面：严格执行《食品安全法，消防法》，认真抓好食品卫生安全工作，把好食品加工的各个环节，食品添加剂的正确使用以及登记情况，做好台帐，禁止使用三无产品，过期食品，不使用公司规定以外的任何食品添加剂，坚持冰箱生熟分开，加盖，加膜。标签明示在特殊环境下经相关行政部门检查验收得到一定认可。坚持公司原则，组建的自查小组从厨师长，经理及部门组长亲自带头，每天对厨房食品卫生，消防，员工仪容仪表检查跟进。对做得好与不好的部门及个人做相应的处罚与奖励。并每月评比，张贴，公示与浮动挂钩。加大员工生产，个人安全的培训及相关的教育，正确引导;在消防方面，定期培训并聘请专业人员讲解与实际操作，让员工做到人人消防。

四、菜品方面：菜品是企业的生命力。感谢公司对关心及对我个人的培养，多次外出考察，使我对菜品有更多的了解，自我的提高。始终坚持菜品如人品的原则来灌输员工认真做好每道菜，做为厨师长严把菜品质量关，定期培训全体员工，并对差的部门及个人进行单独培训及指导。始终坚持以身作则，并每天坚持亲自炒菜来带动员工，提高员工对出品的责任心。每月定期推出新菜来稳定客源及吸引更多顾客，提高更多效益。厨房认真听取前厅意见及顾客返还意见。总结每日出品问题，并在每日例会中及时改进不足，促进菜品的稳定性及可口性。严格执行公司退菜制度和退菜程序，最大化减少不必要的退单，让客人开心而来，满意而去。

综合上半年的工作，对下半年的工作计划如下：

一.高度同集团公司保持思想一致，配合前厅店长共同抓好，搞好管理工作。

二.努力带领自己的团队在菜品上狠下功夫，都说没有永远的特色，只有不断的创新，争取用老菜吸引新顾客，用新菜吸引回头客。

加强食品卫生安全，监督管理，加强食品添加剂五专管理，强化部门责任制，进一步提高员工节约意识，争取在下半年创出更好经济效益。

**厨房下半年工作计划篇六**

一、继续加强厨房内部管理：

1、人员稳定性，通过同行交流加强员工技术含量。

2、严抓菜肴质量，做到保质保量。

3、加强菜肴创新力度，挖掘适合本地消费群体口味的菜肴。

4、开源节流，降低能源消耗(水、电、煤)。

5、关于餐具管理，配合前厅规范餐具维护流程。

6、针对夏季加强食品卫生管理，对员工灌输思想。重视食品安全意识，防止发生食品中毒。

7、提高员工安全意识，针对部分设备老化，实行专人负责专人保管责任到人。

二、制定各类宴请菜单：

八、九月份针对谢师宴，进行菜单设计。

2、十月份及下半年婚宴菜单设计。

3、年夜饭菜单设计。

4、下半年部分家宴菜单设计。

三、成本核算及毛利控制：

1、合理控制菜肴成本，每月毛利率上下浮动不超过2%。

2、开发低成本高利润菜肴及杜绝厨房用科浪费，提高利润空间。

3、合理调控各类调味品使用量，做到用少的调料达到最佳效果。

四、即时完成每月营业指标，倡导全员营策略。

**厨房下半年工作计划篇七**

20xx年上半年分公司在集团总公司的领导和个部门监督指导下，在16全体员工团结一心下，共同努力做出一定的成绩，与去年同期相比生意整体情况有所上升。今年上半年完成利润370万元，半年综合毛利55%，现做如下总结：

一.管理方面：以人为本。善于发现自生不足和结合员工实际情况，加强员工厨德和厨艺的培训，积极响应公司号召，裁员增效，整合编制从原有的68人减到60人。让员工得到更多实惠，从而提高员工积极性相反员工做事更认真。更加有责任心。各部门相互帮助，随时听从厨师长调动，哪里需要帮助去哪里。 让每个员工当自己的企业来做事，每月定期对各部门的工作量和责任心进行评比，张贴，公示。以公平，公正，公开为原则使员工付出越多，收获越多。

二.成本方面：今年上半年，成本方面主要做到了以下两点

一.原材料的控制：

1. 库存的货尽量用完再进，先进先用，以免多放变质，过期。

2. 在不影响菜品出品的口味上，减少油脂的用量，使其菜品更加清爽，减少成本。

3. 原材料尽量做到物尽所用，在开发菜品的基础上，边角余料各部门相互互补，相互利用。

二.能源方面：禁止长流水，风机定时开，在工作不忙的情况下，集中时间加工，尽量节约能源。

与去年同期相比：气节约两万元，电节约两万，水节约三千，营业收入多一百五十万。/zl/转载请保留

三.安全方面：严格执行《食品安全法，消防法》，认真抓好食品卫生安全工作，把好食品加工的各个环节，食品添加剂的正确使用以及登记情况，做好台帐，禁止使用三无产品，过期食品，不使用公司规定以外的任何食品添加剂，坚持冰箱生熟分开，加盖，加膜。标签明示在16特殊环境下经相关行政部门检查验收得到一定认可。坚持公司原则，16组建的自查小组从厨师长，经理及部门组长亲自带头，每天对厨房食品卫生，消防，员工仪容仪表检查跟进。对做得好与不好的部门及个人做相应的处罚与奖励。并每月评比，张贴，公示与浮动挂钩。加大员工生产，个人安全的培训及相关的教育，正确引导;在消防方面，定期培训并聘请专业人员讲解与实际操作，让员工做到人人消防。

四.菜品方面：菜品是企业的生命力。感谢公司对16的关心及对我个人的培养，多次外出考察，使我对菜品有更多的了解，自我的提高。始终坚持菜品如人品的原则来灌输员工认真做好每道菜，做为厨师长严把菜品质量关，定期培训全体员工，并对差的部门及个人进行单独培训及指导。始终坚持以身作则，并每天坚持亲自炒菜来带动员工，提高员工对出品的责任心。每月定期推出新菜来稳定客源及吸引更多顾客，提高更多效益。厨房认真听取前厅意见及顾客返还意见。总结每日出品问题，并在每日例会中及时改进不足，促进菜品的稳定性及可口性。严格执行公司退菜制度和退菜程序，最大化减少不必要的退单，让客人开心而来，满意而去。

综合上半年的工作，对下半年的工作计划如下：

一.高度同集团公司保持思想一致，配合前厅店长共同抓好，搞好16管理工作。

二.努力带领自己的团队在菜品上狠下功夫，都说没有永远的特色，只有不断的创新，争取用老菜吸引新顾客，用新菜吸引回头客。

加强食品卫生安全，监督管理，加强食品添加剂五专管理，强化部门责任制，进一步提高员工节约意识，争取在下半年创出更好经济效益。

**厨房下半年工作计划篇八**

厨房工作计划

一. 安全是厨房工作管理的重中之重 1. 培养员工的安全意识，常教育常督促，对安全隐患做到及时发现，及时处理。水.电.气要及时关闭。 2.食品安全，做到厨房内外环境卫生的常清理，常保持。原料保证无变质无过期。加工食品方法要规范到位。

二. 出品管理，做到人员常学习，菜品常更新。对不适合本宾馆工

作的人员做到及时调整。

三. 节约就是纯利润，所以我们要做到能利用的坚决利用，原料从

加工到出品的流程，操作要规范。出品要定量统一。

了解预定情况，及时沟通，做到最小库存，做到原料不积压不变质。经常到市场了解原料的质量和价格，进货要高质量低价格，质量不好的坚决退货，以保证不浪费和菜品质量。

工作中要做到水.电.气.以及各种阀门.开关及时关闭，在保证安全的情况下做到节约。经常教育督促员工，让节约变成每个员工的习惯。

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