

厨师长年终个人总结

篇1：厨师长年终个人总结

大家好！伴着圣诞节的喜庆和元旦的气息，XX年的钟声即将敲响。首先，我预祝大家新年快乐、工作顺利！回首XX年，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，团结和带领广大食堂员工，为顾客提供了精美的菜肴和优质的服务；为实现食堂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：根据顾客的消费心理，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，我们推出一些特价菜等等。

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谱。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：菜肴质量是食堂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，比如，受甲流和金融危机的影响，消费者就餐的品味与档次下降，

这使我们的年收入受到一定程度的影响。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，最大程度的增加年收入，从而达到转危为机的良好效果。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。

辞旧迎新之际，我们将在XX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XX年创造更好的经济效益和社会效益。上海世博会将会给我们带来又一次的发展机遇。与此同时，周边酒楼和饭店的与日俱增也使得XX年餐饮业的竞争更加白热化。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，走向一个收获的XX！

我的报告完毕，谢谢大家！

篇2：厨师长年终个人总结

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.

篇3：厨师长年终个人总结

大家好:伴着时钟的步伐XX年马上就要过去了,回首过去一年,感谢各位领导对我工作的指导,感谢广大同事对我工作的支持,作为厨师长我一定会在今后的工作中坚持以身作则,严格要求自己,带领我们的团队为宾客提供服务,同时弥补我们发现的不足,下面是我对厨房的工作总结

一.员工的思想方面

1、目前本部厨工没有思想波动。

2、对领导今年的二次涨工资大家都非常满意,促进了工人工作积性同时也稳定了员工的流失情况。

3、大部份员工认为自己的能力能得到充分的发挥认为这份工作都适合自己。

二.人员管理方面

1.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员工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。

2.今年对厨工做了多次调整，调整的原则是以老带新灵活运用，以提高对厨工技能为准.

三.菜肴质量方面

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、打荷把关、服务员把关，一关发现有问题的，都有退回的权力。否则都得承担相应的责任制定菜品的操作流程与投料标准并执行.

四.成本方面

首先掌握库存执行先进先出的原则

在菜品设计上要让宾客满意经济实惠做到物尽所值

五.在食品卫生安全、消防安全方面

1、严格执行《食品卫生法》。抓好厨房卫生安全工作。

2、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

六.厨房存在的问题

1、厨房地沟不锈钢防护架部份老化需要更换，虽是小细节问题时间久了恐出事故.

2、男生宿舍漏雨需要做防水.

3、厨房门把手大部分已损坏全部需要更换

4、部分员工基础差接收能力差,给工作带来一定的压力.

起.XX用餐情况

接待了四次大型会议。

中餐每月接待200桌左右的宾客。

八.XX年的设想与工作安排

我们团队要在XX年的基础上继续加强经营管理，质量卫生控制和成本控制，同时改进自己的工作思路，考查新的菜品加快菜肴的创新。在技能上强化培训以增加团队的战斗力。

篇4：厨师长年终个人总结

一年的厨师长工作将结束，在这一年，我在这岗位上完成了酒店交给我的工作，把好关卡，为顾客供应美味的食物。这一年的我，又有些成长。下面是本年度的工作的总结：

一、支配好厨房工作

作为厨师长，这一年在极力支配好厨房的工作，给大家安排任务，带领大家做好厨师的工作，为广阔来我们酒店的顾客供应好的菜品。每天会把要做的菜的食材预备好，并且随时选购食材，以免断货，导致没能让顾客吃上他们想吃的菜。从早上到晚上的全部事务，我会一一的给大家支配下去，让工作得以顺当进行。

二、把好食品平安关

这一年里，我对食品平安及其重视。从后勤把食材购买回来，我会一一查看食材的新奇程度，保证食材的新奇，保障做出来的菜的味道是新奇的。对于放置厨房过期的各种调料我都会处理掉，不会再让这些过期的东西放到菜里面，影响食物口感和危害顾客健康。对各位厨师做出的菜，我也是会仔细的指导，并告诉的他们做菜必需做熟，不能看着熟了就上盘，肯定要保证上到盘子里的菜是煮熟的，避开不熟顾客吃了拉肚子，那这个问题就大了。经过我层层把关，这一年没有发生过顾客吃饭消失问题的事情，正是我仔细的把关的缘由，所以还获得了许多顾客的好感和赞扬。

三、自我的提升

这一年里，我有去别的酒店学习做菜，又给自己积累了许多做菜阅历，而且还学了很一些新的菜品，为酒店新增了新的菜系。我还参与了我们酒店跟xx酒店的进行的培训，在培训里又学到了相关的厨房管理阅历。我自己在下班后，也会去查看相关的书籍，在书去学习新的做菜方法，学习其他的菜系。自己慢慢的琢磨下来，也让自己讨论出了许多的做菜的方法。

又过去一年，在迎接新年的同时，我也会给自己明年的工作做一份方案，把工作给细致的分下来做，把厨房的工作做好，带领大家走向更好的进展，让酒店的菜更加的美味，吸引更多的顾客来酒店办酒席和婚礼宴席。来年，我会连续保持过去一年的好的工作习惯，并把不足弥补，让自己为酒店的事业做出更大努力。明年是更加明媚的一年，我会加油做好厨师长

工作的。

