

厨师技师考证个人技术总结 (精选4篇)

篇1：厨师技师考证个人技术总结

本人XXX,漳州人,XX年X月X日出生,汉族。本人从事厨师行业X年以来,先后在XX大酒店、XX大酒店、XX酒店管理有限公司任职主厨、总厨,现将本人个人技术总结如下:

一、技术学习阶段

本人从一进厨房的时候就被安排在打荷的岗位,由于本人刚进厨房什么都不懂,所以在工作上面勤勤恳恳,尊敬师傅,虚心请教。每天都花很多时间锻炼基本功,比如刀功,锅功等。那时候就开始懂得使用很多技能技巧了。比如:切肥肉的时候我们可先将肥肉蘸点凉水,然后放在案板上,一边切一边洒点凉水。这样切肥肉省力,也不会滑动,不易粘案板。在切羊肉的时候,羊肉中有很多膜,切丝之前先将其剔除,否则炒熟之后肉烂膜硬,吃起来难以下咽。在切牛肉的时候牛肉要横切,因为牛肉的筋腱较多,并且顺着肉纤维纹路夹杂其间,如不仔细观察,随手顺着切,许多筋腱便会整条地保留在肉丝内。这样炒出来的牛肉丝,就很难嚼得动。在切鱼肉的时候鱼肉要快切。鱼肉质细、纤维短,极易破碎。切时应将鱼皮朝下,刀口斜入,最好顺着鱼刺,切起来要干净利落。这样炒熟后形状完整。在切猪肝的时候,猪肝要现切现炒。新鲜的猪肝切后放置久了肝汁会流出,不仅会有失养分,而且炒熟后有许多颗粒凝在肝片上,影响外观和质量。所以鲜肝切片后,应迅速用淀粉调匀并尽早下锅。一般以等下锅炒之前切为宜。在切粘食品的时候,往往粘在刀上不太好切,而且切出的食品很难看。可以用刀先切几片萝卜,后再切粘性食品,就能很顺利地切好了。这就是我在学习阶段和后期在刀功上面总结出来的一些技能技巧。

二、技术成型阶段

这个过程我是在灶台上面炒菜成长起来的,我也对炒菜时候的火候有了独特的见解。比如:烹调方法的选择和运用,是准确掌握火候不可忽视的问题。一般讲“炒、爆、熠”等烹调方法宜做大火速成的菜肴。例如炒猪肝、熠腰花、回锅肉等;“煮、扒、绘”等烹调方法常用中火;“卤、煎、贴”等烹调方法常用小火;对于“烧”这种方法要注意火候的变化,一般是先用大火烧开汤汁,改小火慢慢加热,最后用大火收干汤汁。如“土豆烧牛肉、节瓜烧排骨、板梨烧鸭子”等菜肴;至于“蒸”这种方法更是变化多端,蒸制水产类菜肴(如蒸蟹、鱼、虾、水鱼等),宜用大火,蒸出来的菜肴肉质嫩滑,若用其它火候,肉质老且色泽发暗;蒸肉、禽类菜肴时宜用中火(如蒸滑鸡、豆豉蒸排骨等),成品肉质鲜嫩;若用大火或小火,则达不到成品的风味特点;蒸蛋类菜肴宜用小火,如蒸水蛋等,成品嫩滑;若用大火,蛋的周围凝结成蜂窝状,不嫩滑。后面因为工作上突出表现,公司提升我担任酒店厨政管理兼协调烹调工作。首先,保证厨房卫生、工作上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,根据闽南的饮食爱好,不断提高自己的刀功和烹调技术,配制有多套特色的菜谱,让酒店来往客人都能吃上香甜可口的饭菜。努力为厦门旅游文化城市增添光彩。第二,我在厨政管理上主抓

了几个环节。一是把好原料进货关，我不怕远路，进市场，货比多家，选购各种营养丰富的食品原料，保证物品新鲜安全。第三，是把好食品保管关。保证食品及原料不腐烂，不变质，不浪费，节省厨房开支。第四，是保证菜点出品质量，平时我勤勤恳恳，甚至几个月不休息，作好酒店的后厨准备工作，自2010年入职以来，每年由超额完成酒店营业指标任务，每月坚持开厨房工作分析例会，每年的酒店职工年终评优会上，厨房部门都有突出表现。我从不怕苦怕累，也不失职失误。由于厨政管理堂工作有特色，深酒店高层及其他部门的好评，保证了厨房工作的正常运转。在2010年至2011年度考核评比中，被酒店评为先进工作者。

我在搞好本职工作的同时，我积极参加行业技能竞赛各项活动工作，历年的厨师节、各地的厨艺交流比赛，每年的第五届“绿进杯”烹饪技能大赛我也报名参加，包括酒店的值夜值班我都主动参加，不辞劳苦，任劳任怨，深受同事和部门领导的一致好评。

三、技术永远是学不完的，技术突破阶段：注重学习，养成读书看报的良好习惯。在突破技术层次上我做到了：

1.中西结合，就是把中式的烹调成品结合西式的装盘和装饰。这其中一定有碰撞，有碰撞就有突破，就有融合。这好比过去中国画和西方的油画相碰撞相融合一样。当然不是生搬硬套，这是一种借鉴，是一种融合，而不是被西餐同化，失去我们中餐的文化和精髓。把中餐在现代生活中升华。

2?烹饪学与营养学结合，往往我们在追求一个菜品的效果时候，在意不在意的添加了好多非食性元素，或食品添加剂，这是做一个现代厨师应该注意的问题。现代人在食的时候，越来越注重自身的健康了。再进一步，我们还应该多学习中医营养学与现代营养学，把更多好的东西结合到我们烹饪学当中去，让我们的出品营养更科学，食客更放心。我想这也是烹饪发展的一条必经之路。

3?现代与古典相结合，这个结合的面是比较广的，有过去烹饪的方法和现代烹饪技巧相结合，有过去烹饪的原料与现代的调料相结合等等，我这里要说的现代与古典的一种结合，是用烹饪中的可食性的元素，结合古典的美术，是现代烹饪与一种美的结合，比如用巧克力酱在盘子上画中国写意画。让现代食客不但有味觉上的享受，更有视觉上的享受。

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，为烹饪事业作出了自己的贡献。

请指正。

篇2：厨师技师考证个人技术总结

本人XXXX人，XX年X月X日出生，汉族。本人参加工作以来，我一直从事厨师烹调与管理工作，已有至今18年，先后在浙江温州阿外楼、三明五一大酒店任职主厨、总厨，下面就从专业技术角度，对我这18年来的工作做一次个人技术总结：

一、学习专业知识，提高岗位技能。

本人正式参加工作后，当时我在学校毕业后在酒楼从厨房小弟做起工作。工作伊始，我发现学校里学到的专业知识同实际工作有很大的不同和差距，为了尽快转变角色，适应工作的要求，我努力学习烹调专业知识，努力提高自己的岗位技能，在短短的半年内，我通过自己的努力及同事的帮助，能比较熟练地进行烹调工作。

二、

学习与进步共同前进在后面的日子中，我不得不说，厨房的工作是艰辛困苦的，一个

人需要长期的坚持下来，才会对烹饪这项事业有所成果的，那么烹饪这项事业也才会对你的付出与艰辛有所回报的。本人一步一步的学习着各种菜肴的制作，自己的技术也在自己的刻苦学习中得到了飞速发展。后来也相继做过丁板、炒锅等岗位，职务上也做过领班、副厨师长、厨师长、总厨。在这几年里，我比较擅长的是对菜肴的认知和改进。对一些传统的菜肴，比如闽菜善用糟菜，我将糟菜和江苏浙江一带的糟的菜肴做法结合起来，对闽菜的一些糟类菜肴进行了些许改进，比如糟醉羊腿的制作，我们既要做到味道纯正，又要做到深受新

老顾客的喜爱。在一些白炒类的菜肴中，我结合江浙一代喜欢清淡的口味，其实江浙一带和福建人的口味差不多，都喜欢清淡，比如白炒香螺片，我们要做到既要让螺片脆爽又要做到螺片片体厚薄一致，通体透明。在仿制佛跳墙的过程中，我们也经常的对原材料进行一些修改，以达到在传统的味道中不失新鲜食材的效果。

在制作很多海鲜类菜肴的时候，我坚决杜绝使用死了很久的原材料来制作菜肴，我认为这是对我自己不负责任，也是对顾客不负责任，比如一些清蒸类的鱼类，要求我们使用新鲜度高的鱼来制作，我要求我的厨师不得使用死鱼来做此类菜肴。

在现代厨房快节奏的前提下，很多酒店都是直接采购半成品回来加工制作，我觉得这是对顾客的不负责任，比如需要提前发制的鲍鱼、海参、鱼肚等一些干货类原料，我们从不外面市场购买发制好的半成品，我们都是自己进行发制。

在教授徒弟方面，我注重刀功的锻炼，我能够做到：

第一，切制原料粗细薄厚均匀，长短相等一致。否则原料生熟不一致。

第二，凡经过刀工处理的原料，不论丝、条、丁、块、片、段，必须不连刀

。

第三，根据原料质地老嫩，纹路横竖，按不同烹调要求，采用不同的切法，如肉类原料，筋少、细嫩、易碎的肉，应顺纹路切，筋多、质老的要顶纹路切，质地一般的要斜路切。

第四，注意主辅料形状的配合和原料的合理利用。一般是辅料服从主料，即

：丝对丝，片对片，辅料的形状略小于主料。用料时要周密计划，量材使用，尽可能做到大材大用，小材小用，细料细目，粗料巧用。

在菜肴制作过程中的，我对火候的掌握也进行了多次的研究，中国菜肴的形成和发展，刀工起着重要的作用。经过刀工处理后原料的形状有丝、片、盯条、块、粒、卷、茸等，它们的大小均不相同。因此，加热时原料吸收的热量也是不相同的，烹调时必须按照形状的大小正确施用火候。一是细、孝薄的原料，如丝、茸类、虾片等，必须使用小火才能使原料的形状、色泽不受破坏，保持和达到细嫩这一菜肴质量要求；若在用大火烹制，原料猛受高温，就会快速卷曲，粘成一团，失去原有形状，质地变老，失去菜肴应有的特色。二是中型原料，如条、盯卷这类形状，宜用大火短时间烹制，成品才能保持较多的水分，达到嫩滑可口的目的。如熘腰花、爆炒鱿鱼卷、宫保三丁等菜肴，若用中火以下的火候加工，菜肴中的水分大量渗出，质地就会老化。三是较大型的原料，如块、整鸡、整鱼等，应先用大火，后用小火慢慢加热，使原料香味透出，形状良好；若施用大火，汤汁很快烧干，再加水烧时将严重影响菜肴的质量。采用这种火候加工的菜肴有红烧肉、红烧鱼、红烧狮子头等。

在制作油爆菜的时候，油爆是水 and 油二种传热介质复合烹制的技法，油爆不仅要精于选料，讲究刀工，更重要的是准确掌握、正确运用火候。因为，它是一种程序复杂，旺火速成的烹调技法。由于火力和时间对制成菜肴的质量关系极大，前辈厨师称之为“抢火候”菜。

油爆是所有烹调技法中，操作程序最多，操作时间最短的一种技法。全部烹调过程分为焯、过油、炒三个步骤，它们要连续操作，一气呵成，瞬间完成。特别是水焯和过油时间更短，都不超过三、五秒中。所以要做到：焯一要旺火开水，过油一要旺火沸油，炒一要旺火热锅。

“三旺三热”是油爆的基本条件，正确运用好火候是油爆的关键。

从参加工作以来，努力学习本专业的理论知识和专业技能，重视不断提高自己的业务水平和教学能力，并根据厨房管理工作的实际需要，通过业余时间以不同形式学习，努力提高自己的专业技术能力和水平。通过多年的努力，本人的专业技术和驾驭工作的能力得到了较大幅度的提高，为更好的完成各项工作任务奠定了坚实的基础。参加工作以来，多次被评为“酒店优秀管理”等荣誉称号。

这就是个人从业这十几年的一点小小的经验技术总结。

请指正。

篇3：厨师技师考证个人技术总结

本人于2001年就读于四川烹饪高等专科学校烹饪工艺与营养专业，在校期间表现良好，学习努力、认真，在专业学习方面狠下功夫，专业课程有中餐实训、面点实训、雕刻

等课程。2004年毕业进入酒店实习工作，在酒店实习的一段时间里，我深知在学校学习的专业知识还不能满足酒店厨房实践操作，故从打荷开始学习专业技术，在学习期间，勤勤恳恳，深得厨师长的赏识，从打荷岗位调到凉菜岗位，开始学习制作凉菜，凉菜这个岗位包括热菜很多岗位的技术，在凉菜岗位，由于人员配备不多，所以我们在繁忙的工作环境中，学到的东西就更多了，包括丁板切配、灶台操作、菜品味型调配很多事情，2005年我已经能够胜任凉菜房所有工作环节。

2005年8月至2006年12月我进入西南财经大学后勤部绿杨餐厅任凉菜主管，制作各类凉菜，在此期间自己开发和创新了很多新型凉菜，在装盘和盘饰方面就做到了现在比较流行的盘画，在单位个人技能比赛中也得到了个人技能一等奖，深得单位领导赞赏。

2007年初由于各种原因来到了全国打工仔都向往的美丽城市福州，在一个偶然的机会，看到福州榕西职业中专烹饪专业在招聘教师，故投简历与试讲，顺利成为该校2007级烹饪专业教师，在2007年初至2007年8月这段时间，我学习到了作为一个烹饪专业教师应该具备的素质与技能水平。

这段时间让我认识到了要作为一个合格的教师，我还有很长的路要走。

2007年9月至今，福州黎明职业技术学院2007年9月开始开办烹饪专业，招收第一届2007级烹饪专业学生，我从榕西职业中专辞职来到该校，任福州黎明职业技术学院烹饪专业第一届烹饪教师，由于本人年轻，干劲也十足，专业开办起来有很多事情要做，我一边学习一边琢磨专业的发展方向。烹饪专业第一届学生招收了17名新生，这也让学院领导看到了本专业的可发展性。在这5年的时间里，本专业学生上升到200多人，我在院领导和同事们的帮助下，我逐渐的走向成熟，现将这些年在烹饪行业及烹饪教育的工作的技能技术做一个总结：

一：凉菜制作、雕刻技术方面：

进入厨房学习阶段，主要是学习菜品的制作技术，首先我学习的是凉菜制作，从进入凉菜岗位开始，我勤勤恳恳，不怕累，不怕苦，别人休息的时候，我苦练刀功技术，虚心的向师傅请教各种凉菜的调味方法。至今，我的刀功技术已经达到个人巅峰，一份菊花胡萝卜丝的切配，我可以用一分钟的时间就可以切出粗细长短一致的丝，并在一分钟内就调出糖醋味型并拌好此菜。卤水的调制，凉菜工作岗位很重要的一个环节就是卤水制品的制作技术，现今我会调制川卤、潮州卤水等各种味道芬香的卤水。冷菜拼盘方面，在学院上课期间，我有教授《冷菜拼盘》一门课，会拼制多种图案的拼盘，如“椰岛风光”、“老鹰”等象形拼盘。本人05年7月06年9月曾经在西南财经大学后勤公司绿杨酒店做凉菜领班。

雕刻技术方面，我刻苦努力的学习前辈们的雕刻手法，现在可以在短时间内雕刻出鸟、虫、鱼、龙等雕刻品种，在09年5月，考取了高级食品雕刻师证书。

二：热菜制作技术方面：

热菜制作技术方面主要是菜品味型的调制，现今的社会餐饮各种原料不断更新，调味料也是层出不穷，但是，味型的调制万变不离其宗，各种基本的味型的调制，决定一个菜品的走向，一系列菜品的创新。本人曾经制作一到“爽口山药”，将山药去皮焯水后用小刀刻成小花，下垫山楂调制的甜酸味汁，让人吃起来清甜爽口，食欲大增。本人创新制作的健康麻辣烫配方也深得客人喜爱，本人曾经在福州经济学校食堂开过店面，专营麻辣烫，在调制汤底的时候，使用凉茶来熬汤，再混合多种健康的香料，不加任何化学香料及调味品，此种汤底吃后不会让人虚火上升，而且更加的芳香，最后将传授给别人，生意是络绎不绝。

在菜品制作方面，由于本人精于川菜制作，服务于福建人民，福建人民大多不喜欢吃麻辣，但是又喜吃水煮活鱼，烤鱼等菜品，在制作这类菜品的时候，虽然已经有很多前辈对菜品进行了革新，但是我也针对福建人民不喜欢吃太麻辣的特点，对菜品进行了一些改进，比如在制作水煮活鱼的时候，川菜的特点是麻辣，就是制作菜品的时候放很多的花椒和辣椒。我在制作水煮活鱼的时候，我会少放花椒甚至不放，或者使用少量的藤椒油（花椒油太麻，藤椒油有花椒的芬香味，但是麻味点低，很多客人比较喜欢）。另外还加入一点藿香，增加鱼的鲜香味。很多人在制作鱼的时候不喜欢去腥，导致做出来的鱼土腥味比较重，我在制作鱼类菜品的时候习惯使用葱姜水（葱、姜、胡椒粉、料酒）去腥增香。

三、中西点心制作技术方面：

由于本人以前所学专业主要是侧重中餐，点心方面没有多少经验，但是本人好学，进入黎明职业技术学院后，相关专业的的发展，需要中西点心方面的教师，我毅然接下担子，去培训学校培训高级点心制作技术，当时培训老师也是五星级酒店总厨，故本人所学很多品种，现今很多厨房的厨师也不会制作。比如象形的中式点心饺：金鱼饺、冠顶饺、樱花饺、白菜饺等，做出的饺子形状栩栩如生，形象逼真。中西点心的难点在酥类开酥的制作，本人经过多次钻研还是不能达到酥层清晰、层次分明的要求，后经过请教名师，虚心的学习后明白水油面团的调制是关键，然后经过多次的试做，已经能够做出满意的效果。西式点心方面，多次进入85°C学习西式点心的制作，现在已经能够做出可口的蛋挞、蛋糕、面包等品种。

四、个人学习与进步方面

我进入福州黎明职业技术学院以来，自我得到了很大的提升：2008年7月参加了省烹饪学校的面点技能培训，并顺利毕业。

2008年10月考取福建农林大学食品科学与工程专业进行专升本课程学习，并于2012年顺利拿到本科毕业证书。

2009年5月，考取高级食品雕刻师证书。

2010年3月18日在全国第三届饭店业技能大赛上荣获银奖，并带领4名学生参赛，4名学生也获得了4块银牌的好成绩，学院也获得团体银奖。

2010年9月获得学院第一届“育人教书”专项奖金。

2011年1月获得“黎明杯”个人铜牌，在此次比赛组织工作中做出了巨大的贡献。

2011年7月带领烹饪专业学生参加高招办高考录取餐饮接待，获得良好效果。

2012年1月组织指导烹饪专业学生参加福建海鲜两岸厨艺交流赛，取得一金3银的好成绩。

2011年至今参加福建省高职高专旅游大类十二五规划教材编写《中餐制作技术》、《中西点心制作技术》、《西餐制作技术》三本教材的编写工作。目前《中餐制作技术》、《中西点心制作技术》已经出版发行；《西餐制作技术》也正在审稿。

综上所述，便是我这几年的工作技能技术总结，我也会在今后的教学工作中，不断的改进和提升自己，不断的学习新的技能，活到老学到老，我需要不断的成长，不断的为专业技术的建设做贡献，不断的为社会培养合格的专业人才做贡献。

篇4：厨师技师考证个人技术总结

传统的中职烹饪教学采纳“一支粉笔一把刀，一块砧板一把勺”的师徒相授教学模式。这种教学模式存在重仿照轻发挥，重师传轻创新，只把同学看作学问的接受者和技能的仿照者，忽视同学学习的自主性的职业教育。中式厨房的岗位较多，并且各个岗位的分工很细，因此各个岗位的要求和责任都不同。在传统的中职烹饪教学中，由于同学没有在厨房岗位进行过实习，导致同学毕业后面对厨房岗位无从下手，对工作岗位适应力量差，无法适应企业的要求。培育出“用得上、上手快、留得住”的具有较强实践力量的中级有用人才，就需要在教学过程中调动同学的主观能动性，把重点放在培育同学的力量上，让同学在实习期间熟识各个岗位的工作要求、工作范围、工作特点等，这样同学毕业后才能更好地适应厨房各个岗位的要求，工作起来才能得心应手。

实现我们的教学目的是摆在中职烹饪专业老师面前需要不断探究和解决的问题。下面，结合我校实际，谈谈如何培育和提高同学动手力量，适应就业需求等问题的探究，对烹饪专业教学实施厨房岗位式教学作一些探讨。

一、酒店厨房岗位教学法

酒店厨房岗位教学法是一种体现以同学为主体的教学方法。任课老师依据酒店厨房岗位的实际工作要求，经过细心设计并提出了“岗位工作任务”的教学方案，针对这一方案，老师实行指导和实践的方式，坚持以同学实践为主体，给同学以完成“岗位工作任务”的思路、方法、操作技巧和结果。在整个教学过程中始终坚持以完成“岗位工作任务”为目标，以酒店厨房岗位操作方法和操作要求为考核标准。这一教学方法通过实践证明完全能满足同学以后在

工作中的需要。

二、实施酒店厨房岗位教学法的步骤实施岗位教学法的前提是要有“实际的工作场地”，重点是要有明确的“岗位工作任务”，关键是要用酒店厨房的实际工作流程和方法去完成岗位工作任务。

(一) 明确岗位工作职责

由任课老师向同学明确每个工作岗位的职责，使同学在学习中清晰地了解各自的工作岗位、工作内容、工作职责。

如水台岗位的职责：1.要把握各种动物的宰杀加工；2.能把握斩、起、剪、拆、洗的操作技术；3.把握各种牲口的起货成率；4.把握初步的精细刀工，要帮助砧板工作，

(二) 明确岗位工作流程

由任课老师向同学明确生产程序、岗位生产流程。一般酒店厨房的实际生产程序是原材料选购粗加工细加工配菜烹调销售。厨房岗位生产流程是选购部水台砧板打荷后镬销售部。

(三) 岗位工作实践过程

任课老师要依据实践内容的不同，将同学进行分组，每组成员担当不同岗位，如选购部、水台、砧板、打荷、后镬、销售部岗位。

以下我们以“菊花鱼的制作”为例，详细说明岗位教学法的实施过程：

课题：菊花鱼的制作

1.同学需要根据工作任务的要求进行课前预备。基本内容包括原材料（菊花鱼等）、设备及专业学问等。同学在这一步骤中需要了解“菊花鱼制作”所用的主料是净鱼肉，辅料是五柳料，烹调方法选用炸，工具和盛器可自由进行选择。在这个过程中同学需要运用学过的课程有原料学问、烹调技术、厨房美工、养分与卫生等。

2.选购部成员选购原材料，其他组成员预备相应的设备器材。选购部的同学需要了解“菊花鱼制作”中所需要的鱼品种以及其与五柳料的比例关系，把握它们的质量和价格；其他组同学应对炉灶进行仔细的检查和整理。这一环节中，同学需要用到的学问与技能有原料的品质鉴定、成本核算、烹饪设备检测与修理等。

3.水台岗位的成员将所购原料进行初加工。水台岗位将鱼去鳞，去鳃，去内脏洗净。用刮刀菊花鱼生坯。这岗位的成员需要的学问和技能有：原料加工技术、成本核算、养分与卫生等。

4.砧板岗位的成员将原材料进行切配加工。包括主料鱼块的大小、厚薄和上浆，以及滚粘原料是否匀称等。这个岗位的成员涉及到的学问与技能有原料加工技术和厨房美工

。

5.打荷岗位的成员组配成型的菜肴原料。

6.后镬岗位成员进入烹调间进行烹调，这个环节同学就需要正确的掌控油温，用到的相关学问有烹调技术和火候等。

7.打荷岗位的成员进行围边点缀，组合成菜。

菊花鱼生坯炸成之后，进行围边点缀的同学则要对“菊花鱼”的造型进行构思，这就需要同学充分运用“厨房美工”的学问与技能对菜肴进行修饰，使成品在造型上更加完善。

8.销售和评价。包括自我评价、组内评价、组间互评、老师点评、消费者评价。在对菜肴进行评价时要从色香味和造型等多角度去考虑。当同学把他们制作的这份菊花鱼带学校食堂销售时，还有一份看法表一起交给消费者以征求他们的建议。

（四）总结评价

待同学操作结束后进行同学自评、互评、老师总评。针对同学在实际操作中消失的问题，不断指导调整，使实践操作过程更加流畅、更加高效、操作更加规范。

三、酒店厨房岗位式教学法的实践反思

（一）应用厨房岗位教学法教学的优点

1.根据酒店厨房岗位教学法后，将校内烹饪实训室建成模拟酒店厨房生产的实习教学环境，培育同学的操作力量和岗位任务适应力量，从而实现教学与工作岗位零距离的办学要求，以使同学很快适应企业上岗的要求。

2.根据酒店厨房岗位教学法后，老师的作用发生了质的转变。老师由原来的主导者成为了一名引导者，同学由传统意义上的客体转变为主体。这种教学方法极大地触发了同学的主观能动性，激发了同学的学习爱好，同学的学习观念也发生了天翻地覆的变化。

3.根据酒店厨房岗位教学法后，真正实现了“一体化”教学。实践技能的训练与理论学问的学习在课程中相互结合，同学从“学到做”又从“做中学”，让同学适应各个岗位，熬炼同学的应变力量、再学习力量。

4.根据酒店厨房岗位教学法后，使得理论联系实际，同学既动手又动脑，既会制作，又懂管理，大大提高了同学的整体素养。

（二）推广酒店厨房岗位教学法时应留意的几个问题

1.老师必需仔细做好教学的预备工作。老师预备充分、组织科学合理是维持教学秩序稳定的保证。

2.老师乐观筹备酒店式实景教学的工具设备、原材料、调味品等工序，在对人员的支配、方案制定、工序合理传递等方面进行组织支配，使同学目标明确，有针对性，生产实习才能有条不紊地顺当进行。

3.老师必需做好巡回检查指导工作。巡回指导是老师在实习讲解与示范的基础上，让同学在老师的指导下对生产过程有方案、有预备、有目的地进行生产实习，这样能够有力地保证学习质量。

4.老师必需组织同学做好每个岗位的实习总结。总结是对工作状况好坏的熟悉过程，在完成一个阶段的教学实习后，准时组织同学进行总结，在这个过程中指出某些缺点与不足，表扬工作与学习成果突出的同学，有利于形成一种赶超先进的良好的学习气氛。