

酒店厨房工作计划 (精选5篇)

篇1：酒店厨房工作计划

对有如下表现的员工，应予以嘉奖：

- 一、完成销售计划或工作任务，成果突出的。
- 二、对于酒店提出合理化建议被采用，并取得效果的。
- 三、维护财经纪律，抵制歪风邪气，事迹突出的。
- 四、技术娴熟，受到顾客表扬或在有关重在竞赛中获得嘉奖的。
- 五、当场抓获或揭发摸、拿、偷、盗商品，销售或其它有价值的凭单，状况属实的。
- 六、一贯忠于职守，奉公廉洁，拒收贿赂，谋私利有突出事迹的。
- 七、利用业余时间修旧利废，为酒店节省费用开支，有突出贡献的。
- 八、其它值得嘉奖的行为。有关部门依据状况予以适当的嘉奖。

对有以下行为的应以行政惩罚或罚款。

- 一、在店内打架斗殴，造成严峻影响的医药费自理，假期工资，损坏的公共财物由当事人照价赔偿。同时视情节轻重，予以行政罚款。
- 二、因工作失误造成火灾、火警、被偷、被盗、被骗或其它事故的，除由当事人赔偿全部损失之外，还须视情节轻重予以不同程度的惩罚。
- 三、员工在店内拿商品不付款或有意少付款的除补付余额外还须观其认错立场和商品金额的多少，处于倍的罚款。
- 四、当班制作人员因自己有事与其它当班人员私搭协议，擅自调换，顶替以致影响出菜速度和产品质量的作旷工论处，并予以罚款元。
- 五、上班时间不穿戴工作服(帽)或穿戴不干净或在上岗操作中违反卫生管理条例的予以罚款。
- 六、制作人员不按菜肴的质量标准要求做菜，产品粗制滥造，影响产品质量，酒店信誉的除按价赔偿损失外，还应按菜肴同等数量或倍予以罚款。
- 七、有意掺和佐料，造成糜费，有意消耗原材料影响酒店经营毛利水平和产

品质量的破坏行为。应予以严从重的行政处分和罚款。

八、制作人员不经服务员传菜，径直给亲友，熟人等顾客配菜、炒菜，份量擅自加多的罚款元。

九、配菜人员不按菜单所列的菜名配菜，以低价菜换实际高价菜，菜单与实际不符的按炒出菜价的倍罚款。

十、制作人员用餐是私自开设“小灶”，挖酒店“墙角”的，一次罚款元。

十一、员工进入厨房。凉菜间偷拿、偷吃食品的罚款元，制作人员在场，不予制止的并罚。

十二、酒店组织召开的各种大小会议，员工都应当参与，有急事须向召集人请假，没有请假的，无故缺席的罚款元。

以上条例由厨师长、主管负责实施，罚金额由各种部门用于嘉奖。如发觉各部门对惩罚行为没有兑现的，将对各部门负责人罚款元。

篇2：酒店厨房工作计划

厨房生产流程包括加工，配份和烹调三个程序。三个程序将分为不同班组或岗位，这期间有很多环节，要使每个环节紧密联系又明显划分，就要对厨房生产流程加以掌握。

厨房生产掌握是对生产质量、产品成本、制作规范，在三个流程中加以检查指导，随时清除一切生产性误差。保证达到预期的成本标准，清除一切生产性糜费，保证员工都按制作规范操作，形成最正确的生产秩序和流程，计划如下：

1、对菜谱、菜单进行标准、标最化制订。

2、对三个流程的产品制作标准加以规格化，包括加工规格、配份规格、烹调规格、加工规格主要对原料的加工规定用量要求，成形规格、质量标准。配份规格是对详细菜肴配制规定用量品种和数量。烹调规格是对加热成菜规定调味汁比例、盛器规格和装盘形式。以上每一种规格将制成文字表格张贴于工作处随时对比执行，使每个参加制作的员工都明白自己的工作标准。(或制成卡片如制备方法卡，制作程序卡.....)

3、按生产流程实程序掌握，每一道流程生产者，对上一道流程的食品质量，实行严格的检查掌握，不合标准的要实时提出，援助前延程序订正。使整个产品在生产的每个过程都受到监控。

4、按厨房的生产分工，实行责任掌握法。每个岗位都担负着一个方面的工作，岗位责任要表达生产责任。首先每个员工需要对自己的生产质量负责。其次，各部门负责人需

要对本部门的生产质量实行检查掌握，并对本部门的生产问题承担责任，把好菜品质量关，对菜肴产品的质量和整个厨房生产负责。

5、对那些常常和简单涌现生产问题的环节或部门，作为掌握的重点，这些重点是不固定的，哪个时期，哪个环节涌现质量问题，就把哪个环节作为重点来检查掌握，随着重点的转移，逐步杜绝生产质量问题，不断提高生产水平，向新的标准迈进。

篇3：酒店厨房工作计划

随着2013年随着政府厉行节约反对浪费的要求陆续出台，高端餐饮业受到前所未有的冲击。2014对于高端餐饮竞争会更加严重，在如此逆境中，2014年如何利用我们的优势来扭转颓势，将是中厨的首要重担。今年中厨将根据去年的经验与不足在酒店的大方针指引下、找准定位。适应瞬息万变的市场变化积极转变、调整。初步计划如下。

一、经营管理方面

1、根据市场调研数据来看，真正受到风暴袭击受损严重的是高端消费场所、如星级酒店、高端会所，特别是依赖政府宴请接待的餐饮企业尤为突出。酒楼性质的大众餐饮反而呈现出勃勃生机。2014年酒店要生存发展必须由高端消费群体转变为中档为主体。如何抢占中档市场，就在于突出我们的优势、强化菜品质量、找准市场菜品结构、摸清当下消费者的需求。产品质量是我们制胜的法宝，今年中厨将以产品的改良与创新为突破口力求打造出系列拳头产品，稳定客源。以“稀缺资源”为促销手段，多项措施齐头并进来提高经营利润。同时中厨将紧随市场变化，酒店方针。对内部、外部随时做出调整，内部从人员的合理调配优劣淘汰。外部从菜肴价格、结构调整等等。以“灵巧变”的经营模式应对市场的挑战，推动酒店前进的步伐。

2、依靠自身技术优势，积极开拓新领域，要加快新产品研发，由厨师长牵头，出品小组成员为主根据市场信息，不断研制开发新产品，制定新产品计划任务书，通过试制、鉴定再研究的方法提高出品质量。

3、面对低迷的宴会市场，菜肴出品质量、速度、温度是主旋律。今年中厨出品小组将在原有的基础上，投入更多的精力与时间，组织力量加大对宴会新菜品的开发、各职能部门主管亲力亲为跟踪把关与宴会部门相互协调配合打造出金源的宴会品牌。

4、定期对员工进行岗位和技术培训，对各档口主管、主厨进行评估、考核，工作表现突出的有发展潜力的给予奖励重点培养。反之根据酒店的规章制度进行处罚、劝退。打造一支能打硬仗的团队。

二、新产品推出计划方面

1、零点方面中厨将根据酒店的思路、定位、市场调研数据、顾客的需求重新研制新的大菜牌，计划4-5月份推出。

2、根据不同季节推广适合顾客需求的美食节，3-4月份计划推出“春在江南美食节”6-7月份计划推出“健康野菜”美食节。8-10月份计划推出“乡村发现”美食节。11-12月份计划推出“冬季养生”美食节。利用地方特色吸引食客的眼球。另外寻找一些稀缺资源满足顾客的猎奇心理。

三、成本控制方面

抓紧各项成本节约事项和降低能源消耗，下大力气做好边角料的利用，继续完备原材料验收标准，配合收货人员严格按照验收标准验货收货，合理控制每日采购进货量。继续按先进先出原则使用物品，每天检查冰箱，定期清查库房，防止原材料因过期、受污染等原因无法使用而造成浪费。对制定的配制标准加大监管力度，每道菜都严格按标准进行生产。收档后及时关闭水、电、煤气开关。减少能源消耗。

四、安全生产方面

继续抓好厨房安全管理进一步提高餐检力度，消防、卫生安全小组坚持每日三检工作，加强人员安全防范意识，定期进行安全知识方面的培训。对食品卫生严格按照卫生部门的要求，坚持生熟区分存放，大型聚餐食品留样。对于火源、电源设备设施方面以每日三检为基础。每周四安检报告为保障，发现问题，及时解决，直接追究当事人的责任。厨师长突击检查及例行检查中，如发现哪一个环节，哪一个班组检查不到位出了问题，直接追究检查小组组长及成员的责任，做到防患于未然。

2014年我们要求每项工作执行过程要实时监控、防止中途懈怠、要以管理提升品质过硬为前提，认真、全面梳理工作中的短板与不足，要有的放矢、切合实际，正视和剖析中厨管理中存在的弊端和问题，将工作中的失误和不足逐一整改落实，

新的一年全体中厨员工将共同努力为酒店的稳定发展，披荆斩棘、始终坚持酒店效益为先、业绩为上的管理理念，促进酒店的盈利水平才能不断提高，酒店的发展基础不断巩固。

篇4：酒店厨房工作计划

厨房管理是现代餐饮业管理的重要组成部份。不光从对于客人不断改变的餐饮要求方面看，仅从餐饮业获得最佳利润和长远发展的方面来看，厨房管理都是重要的。

在谈及厨房管理之前，我首先对于厨房员工乃至整个餐饮部、酒店将倡导和崇尚的风气加以陈述。

一、倡亲密风尚

所谓亲密，即全体员工，包括管理者与员工，员工与员工，员工与顾客彼此融洽如一家。

二、提倡团结风尚

所谓团结，即全体员工分工明确，又互相合作，是目标一致下的团结。这种团结是企业实现自己目标的根本保证，是企业发展的动力，团结才能使员工同心同德，并肩工作。

三、提倡互助风尚

所谓互助，即员工无论在工作中，还是生活中都彼此互相关心互相爱护和帮助。

四、提倡友爱

即员工彼此友好相处，互相厚爱，友爱以“仁”为基础，只有“仁”才能与别人友爱友善。员工都有要求做到严于律己，宽于待人。

五、提倡勤俭风尚

所谓勤俭，就是勤劳俭朴。勤俭是企业的宝贵财富，而厉行节约，反对浪费，同样是企业兴业之道。

六、提倡尊重风尚

所谓尊重，即是企业内部尽管有职务，工种之分，但企业的每个成员都要能彼此尊重，不轻视他人，多看别人的优点，多向别人学习，能尊重别人的人格、知识、技术和劳动乃至生活习惯。

七、提倡合作风尚

所谓合作，即工作尽管有分工，但能做到分工不分家，能分工合作，不以邻壑，不论份内外的事情都能关心，尽心尽力地去做，主动帮助别人。

八、提倡信任风尚

所谓信任，即企业的管理者与员工之间能彼此理解，不猜忌，信得过，不以势压人，不欺上瞒下，能选贤任能，知人善任，唯才是举，做到用而不疑。上下都能坦诚相见，热忱相待。

总之，企业风尚所涉及的方面很广，它实际是企业员工长期自觉形成的良好风气。这种风气，做为厨房管理者将极力指导，使整个厨房组成员都具有良好的风尚和精神面貌，也相信整个酒店都表现出良好的风气，因为这些将是企业的巨大精神财富。

综上所述，我相信员工在这样良好的氛围内工作，再加以管理必然会树立良

好的企业形象，才能无暇地参与到市场竞争中去，为利于开拓市场与产品。扩大影响和信誉，制订该系列管理计划。

篇5：酒店厨房工作计划

现今，我们的酒店正处于一个竞争十分激烈的市场，这些竞争来自于其它餐饮企业和本地酒店。故创造性和特色性在2014年的餐饮经营中仍然极其重要，酒店餐饮部要形成自己的经营主题和特色，树立自己良好的企业形象和行业品牌。2014是面向市场、不断进取、建立和打造品牌的时候。在这新的年度开始之际，我们的经营务必要立足于开拓进取、勇于创新，不断总结经验，向着创造优质产品、满足顾客需求、创造餐饮名品精品企业方向去努力。

目标计划分解：

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、天然气、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