

酒店厨师长个人年度工作计划

篇1：酒店厨师长个人年度工作计划

时间吹散了流年，20xx年的工作在不知不觉中就到达了眼前。作为xxx酒店的厨师长，在面对这全新的一年的时候，我感受到的并不是对过去一年的欣慰，而是对眼前这一年挑战的感动！过去的一年里，我们厨房真的付出了很多的努力和拼搏才做出了过去这样的成果！但是将来，我们只能做的更好！为此，这全新的一年，对我们来说，是机遇、是挑战！是一场全新的战斗！

为了能在下一年里做好自己的工作，更好的管理好厨房，我在此对自己的工作做方案如下，希望自己能在工作中更加的留意这些方面，更好的提升我们的厨房！以下是我的工作方案：

一、思想方面的管理是团队进展的基础

通过过去的管理阅历，我清楚的了解到厨房是个特殊紧密的团体。每当劳碌起来的时候，不允许有任何一个人消逝错误！只要有一个人消逝错误，就可能会扰乱其他人的挨次，尽管并不是因此就会满盘皆输，但是最终的结果总不会因此变好！

为此，在下一年的工作中，我首先就要加强团队的思想管理，加强厨房员工间相互的协作，对每个人负责的工作惊醒严格的规划，支配，加强厨房运作的效率！

二、厨房的管理方面

人员管理：在人员的管理方面，自己主要要要加强新人和实习生方面的管理，老员工们经过长时间的工作，已经知道自己的负责区域，但是新人们乱做一团，不仅自己的事情做不好，还会影响到其他人。在新的一年里，我要严格的加强要求，提前做好支配，对于做不好的新人严格的批判训练！

食材的管理上：菜品的好坏，除了厨师的手艺，最重要的就是食材了。去年的选购中，有不少自己也感到不满意的食材，但是由于劳碌没能准时的去和选购了解，在今年我要抓紧是件对食材方面的事情加强管理，提高要求！不能由于食材方面的缘由影响到我们酒店的口碑！

工作的管理上：下一年里，我会加强厨房的管理，不管是谁，在厨房中必需要有厨房的法规，仅仅有协作是远远不够的，必需有约束，有条件。这样才能让工作更加的有质量，有效率！

三、结束语

厨房的工作看似简洁，但假如没有严格的管理就会乱作一团！作为厨师长！

我不仅仅要管理好厨房，更要管理好自己！不能让自己的行为造成错误！更不能由于自己的行为给酒店拖后腿！20xx年，我们会做的更好！

篇2：酒店厨师长个人年度工作计划

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，从而达到效益最大化。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，最大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！

篇3：酒店厨师长个人年度工作计划

始终以来，食堂工作本着食品卫生质量的好坏，干脆关系到每一个人的生命平安和健康，努力提高工人们身体素养的基本观点。遵照市卫生监督局卫生工作的要求，仔细贯彻执行食品卫生法，进一步严格规范食品卫生管理工作，从工人的健康平安动身，以维护我厂工作秩序和社会稳定，解决老板及工人的后顾之忧，使每个工人都有一个健康的体魄。详细做了以下几个方面的工作。

一、树立一心一意为厂服务的思想，提高全体工作人员爱岗敬业、踏实工作、有爱心的思想。

始终以来食堂工作能严格根据安排上所要求的工作理念做到四心服务，即工作人员专心，工人吃的欢心，老板放心。制定出一份工人爱吃的科学膳食食谱。通过活动的开展和学习，使食堂工作人员形成了一种奋勉向上的工作热忱，主动仔细、扎实的工作看法。他们在业务上相互学习，取长补短。在工作中相互协作、任劳任怨、吃苦在前、不厌其烦。在生活上相互关切，热忱帮助。在服务热忱上把工人们都当成自己的孩子一样苛护，树立了良好外小员工形象。

二、重视饮食、卫生、消防、人身平安工作，严把进货五关

为了确保工人的生命平安，保证饮食卫生质量，杜绝一切担心全隐患发生。我们严格根据食品卫生法办事，仔细落实饮食卫生平安条例，制定了系列平安安排，并与全体员工鉴定了饮食卫生平安责任书，成立了饮食卫生及消防平安领导小组，工作中做到了五关即：严格进货渠道关，物品进库验收关，操作程序规范关，饮食卫生平安关，食品存放储存关。同时让全体工作人员参加，全员监督，责任到人，检查到位，记载详实。例：在食品的选购中，我们常

常去市场去作调查，到送货老板的摊位上去查看，了解物品的质量。购买还实行轮番制，让大家都来参加，实行民主管理。在验收中对不合格的食品进行坚决的抵制和退货，不收不进质量不合格的物品，对收进的物品是哪个厂家、生产日期、保质期、合格正还进行严格的登记，在操作上对每一道工序、每一个地方、每一种餐具都进行严格检查，合格后才能运用。在价格上，我们还常常在市场上进行物价调查，避开了多次送货老板的乱报价，为学校节约了很多资金。在食物储存上，严格做到生熟分开，用保鲜膜封好。严格把握好份量，作到既让工人们吃好、吃饱，但又不奢侈。在餐具消毒中，落实到人，每天进行检查与记载。为了谨防食物中毒，除加强自身的操作和检查外，还防止他人放毒，不定期的进行查岗，加强保卫。由于制度的落实，分工明确，检查到位，工作扎实，记载详实，在多次的上级部门来校检查中获得好评。食堂还常常开展平安大检查，主动解除水、电、火担心全隐患，下雨刚好为工人们铺好防滑垫，留意热饭、热汤的保管。因此，始终以来，食堂工作无一例担心全隐患发生，工厂生产秩序稳定。

三、主动帮助各部门完成工作，为教化教学供应后勤保障。

为了维护正常的生产工作，食堂除搞好自己部门的工作外，还主动主动帮助学校做一些其它工作。在预防流感疾病中，食堂主动为工人们熬预防流感药，从伙食上进行调整，从而增加工人们体质，增加免疫力，有效的限制了疾病的感染与传播。平常遇到上级领导部门来校检查、参观，食堂总是为他们打算好款待物品，供应便利。有时因停电故障，造成住宿工人洗水困难，食堂总是在没有任何人通知的状况下主动为他们想办法烧水，以解燃眉之急，因为我们知道工厂的须要，老板的要求，就是我们义不容辞的工作。

四、不断提高饮食质量，让领导放心。

为了真正解决工人们后顾之忧，确保工人们吃的放心、快乐、舒心，我们组织全体员工对工人们就餐食谱进行了探讨与探讨，还依据一年多来的实践阅历和视察平常工人的喜好，对菜谱进行创新，从而对三餐进行养分搭配，制定出科学的就餐食谱，受社会及老板的监督。在制作上从食品的味道、颜色、型上去下工夫，保证每顿两荤、一素、一汤中的软硬搭配、荤素搭配、甜淡搭配，不但改进。在早餐中尽量增加花样，让工人们有选择的就餐。为了保证住住宿工人们身体发育需求，让工人们吃到花样，全体员工克服人多，时间紧等多种困难，将小锅菜变为大锅菜来做。食堂里饮食卫生做得不错，领导通过活动看了以后，对学校里食堂工作很满足等。为了宣扬食堂工作，在工厂开放日中食堂还和其它部门一样，做出了展板，受到好评。总之，我们的食堂之所以能做到以上几点，是因为全体员工都能把工厂看成是自己的家，一方面，他们都特别珍惜这份来之不易的工作岗位。另一方面，他们都有一颗爱心。但是，我们也还存在一些须要改进的地方。例：要进一步从工人工作需求动身，不断探讨和改进工人们就餐食谱，搞好养分搭配，推出新菜。同时，还要不断改进工作方法，多关切爱惜工人们，在售饭服务中，留意工作方法和技巧，做到让工人们兴奋而来，满足而归。使食堂工作做更上一层楼。

篇4：酒店厨师长个人年度工作计划

作为酒店的厨师长，在这新年的工作之中，我也是要把自己的一个工作做好

，管理好后厨队伍，并且也是要对这一年的工作来做好计划。

在管理方面，我要对我后厨的一个员工做好管理，酒店的工作量是有些大的，我们酒店比较大，而且用餐客人也是很多，而且我们的菜品也是受到很多客人的欢迎，新的一年，不但是要确保菜品继续维持出品的高水平，同时也是要对一些菜品尝试改良优化，并且推出一些新的菜品，来吸引一些新的客户，或者给老客户尝鲜，如果一成不变，其实很容易被人家超越的，毕竟厨师的水平也是会随着做菜的多而提高，而菜品只要有创新，那么也是可以让客人尝鲜的，对于后厨的人员，要确保没有太多的流动，即使是有离职的情况发生，也是要确保招募进来的员工能尽快的上手，确保工作的正常进行，对于员工们的一个情况，我也是要多去了解，除了工作上的要求，我平时也是需要多去休息的时候多关照他们，了解他们的工作状态，情绪变化，以及是否有需要帮助的地方。

在日常的工作方面，我要做好每一次客人点菜，对于宴会，更是要重点的重视，确保是不会出错的，每一次菜品的出来，都要确保质量，只有把这些小的细节，每一次的工作给做好了，那么才能确保我们酒店餐厅的品质是高的，是能得到客户认可的。对于后厨的卫生安全方面也是要在平时抓牢，确保采购进来的食材是新鲜的，卫生环境是可以接受检验的，每一天工作的结束，要把卫生工作做好，确保后厨没有脏东西。厨房的干净其实也是可以让在厨房工作的人有更多的一个环境，让大家工作的更加的愉快，到了餐点忙碌的时候，也是要有条不紊的去把工作给做好，出了什么状况也是要及时的处理，一些食材的短缺，或者炊具的损坏，也是要及时的想办法去解决。

一年的工作时间很长，作为厨师长，我要每一天都把工作做细，做好，只有一天的工作累计，都做好了，那么酒店餐厅也是可以得到更多人的认可，让我的工作更加的有价值，有意义，同时我也是要根据餐厅的一个实际情况去调整计划，去把工作给做好，确保出品的菜品都是值得推荐，受到客人认可的。

篇5：酒店厨师长个人年度工作计划

一、职责与职权：

- 1、协助经理制定效劳标准和工作程序，并确保这些效劳程序和标准的施行。
- 2、根据客情，负责本部门员工的工作安排和调配，作好交接班工作，编排员工班次和休息日，负责对员工的考勤工作。
- 3、在营业期间，负责对整个餐厅的督导、巡查以及对客沟通工作。
- 4、负责施行前厅员工的业务培训方案，负责下属员工的考核和评估工作。
- 5、妥善处理对客效劳中发生的各类问题和客人的投诉，主动征求客人意见，及时向经理反应相关信息。

6、检查结账过程，指导员工正确为客人结账。

7、督导效劳员正确使用前厅的各项设施设备和用品，做好清洁卫生保养工作，及时报送设备维修单，控制餐具损耗，并及时补充所缺物品。

8、督导员工遵守饭店各项规章制度及平安条例，确保就餐环境清洁、美观舒适。

9、完成经理交办的其他工作。

二、任职条件：

1、热爱效劳工作，工作踏实、认真，有较强的事业心和责任感。

2、熟悉餐厅管理和效劳方面的知识，具有纯熟的效劳技能。

3、有较高的外语会话才能和处理餐厅突发事件的应变才能及对客沟通才能。

4、熟悉宴会、酒会、自助餐的效劳程序，可以协助经理进展各种形式的宴会、酒会、冷餐会、茶话会、展览会等等的设计布置及安排。

5、熟悉和掌握本餐厅的菜点品种和价格;熟悉和掌握中酒、西酒及饮料的品种、产地、度数、特点和销售价格，并有较强的销售技能。

6、组织才能较强，能带着部属一起做好接待效劳工作，为客人提供满意加惊喜的效劳。

7、旅游大专毕业或具有同等学历，有从事餐饮效劳工作三年以上(西餐效劳两年以上)的工作经历。

8、身体安康，精力充分，仪表端庄、气质大方。

三、工作内容：

1、注意登记好部属的出勤情况，检查员工的仪容仪表是否符合要求，对不合格的催促其改正。

2、餐前的准备工作：

(1)、理解当天各宾客的订餐情况，理解宾客的生活习惯和要求。

(2)、根据当天的工作任务和要求分配部属的工作。

(3)、开餐前集合全体部属，交代当天的订餐情况，客人要求及特别考前须知

。(4)、检查工作人员的餐前准备工作是否完好;调味品、配料是否备齐;餐厅布局是否整齐划一,门窗灯光是否光洁亮堂,餐台布置是否整齐美观;对不符合要求的要尽快做好。

3、开餐期间的工作:

(1)、客人进餐期间,领班要站在一定的位置,细心观察,指挥值台员为客人效劳。

(2)、对重要的宴会和客人,领班要亲自接待和效劳。

(3)、对客人之间,客人与值台员之间发生的矛盾要注意调解,妥善处理,但不准介入客人之间的矛盾与争吵,自己处理不了的要及时报告经理处理。

(4)、客人就餐完毕需要催促值台员将帐单汇总交给客人结帐,防止漏单。

(5)、开餐过程中,注意对部属进展考核,对效劳好的或者差的,效率高或低等均要记录,在餐后进展奖励或批评。

4、收市后的工作:

(1)、收餐具:收餐后,催促值台员按收市工作程序及标准迅速拾掇台面餐具,集中到备餐间送洗碗间清洁消毒。

(2)、布台:收好餐具,换上干净的台布,按摆台规格摆台,恢复餐厅完好状态。

(3)、清洁餐厅:做好上述工作后,搞好餐厅卫生,保持餐厅的干净美观。

(4)、部属做完上述工作后,要进展全面检查,检查合格后通知员工下班。

(5)、将当天的工作情况及客人反映、开餐中出现的问题,重要宴会和客人进餐情况,客人投诉等等做好记录并向经理报告当天工作。

四、权利:

1、有调配所属员工工作的权利。

2、对所辖范围员工,有奖惩、晋升或调换工作岗位的建议权。

篇6:酒店厨师长个人年度工作计划

我们酒店主要业务就是住房和餐饮,而餐饮的好坏全都在我们厨房,作为

厨房的厨师长，我吸取了过去工作的经历，决定在接下来的工作按照工作计划来进行。

一、加强厨房管理

想要做好菜，就必须要把厨房的规矩抓紧，避免大家在工作的時候犯错，也避免因为自己失察导致出现问题，对每一个厨师都有一个原则既不能够浪费，同时也要保持厨房的干净整洁，每个人都有责任把厨房的卫生做好，对于每天工作的第一件事情，就是要做好卫生打扫工作，下班前要收拾好厨房的卫生，不能让垃圾留在厨房，不能影响到我们厨房卫生。干净安全的卫生才能够令客户满意，才能够保证安全，一旦我们没有注意到这些都会造成严重的后果，影响极其恶劣，我不希望这样的事情出现，所以能避免的就必须尽早避免，不然出现了大问题，影响到我们酒店的形象就不好了。

二、加强厨师手艺培训

对于每一个厨师都要做考验，每天都会对每个厨师的受益做出点评，每一人厨师都必须掌握一道自己的拿手好菜，有自己的特色，才能够成为我们厨房的合格厨师，可以掌厨，没有达到要求的只能够在下面打杂，当然对于这些打杂人员我们也会给他们锻炼的机会，会在每一个月的月底考核一次，做菜的能力有提升的就会让他们担任主厨，能够不够的继续深造，同时也会给他们讲解一些厨师必须掌握的知识技能，提升他们的能力同时也是加强我们厨师真题的实力这也是我们厨师必须要做到的。

三、更新菜单

对于我们酒店能够提供的菜单，及时更新，一个部门有活力就必须要有走狗多的创新，就必须要有足够多的心作品出来，我们酒店的一些菜由于客户不如和喜欢就需要淘汰，保留最受欢迎的菜，通过这些方式来吸引更多的客户，从而得到更大的发展，每个人都必须要创新，我们创新会改变搭配，也会改变盛放的方式等这些来提高菜的口感，同时也会让才变得美观，好看。当然想要做好需要多年的经验还要让客户选择，只有经过了客户的选择和考验之后留下的才是最好的，对于不受欢迎的，就会淘汰，在推出新菜的时候有一个免费试吃的活动，来提高新菜的知名度，让客户平常熟悉，之后经过了品尝，并且感觉合适才会成为我们今后的主打品牌之一。

四、提高厨房工作积极性

我们厨房想要出现一个新菜需要花费很多时间来研究，想要扔厨师都去做，我们会对这些菜做出前三名选择，给予奖励这样来提升员工对创新的热度同时也是给他们的鼓励，毕竟如果没有鼓励是坚持不了多久的，只会放弃，还不如这样给他们更多的鼓励和安排给他们更多的帮助让他们不断的更新和创新，给我们酒店带来更多的福利。