# 甘肃烹饪协会工作总结(共5篇)

来源：网络 作者：心旷神怡 更新时间：2025-04-13

*甘肃烹饪协会工作总结1在学校领导的支持和帮助下，本学期烹饪教研组各成员工作认真负责、团结协助，顺利完成各项工作，得到了学校领导及师生们的认可。现将工作总结如下：烹饪教研组内各位烹饪教师都能按要求组织好课堂教学，关注全体学生，注意信息反馈，调...*

**甘肃烹饪协会工作总结1**

在学校领导的支持和帮助下，本学期烹饪教研组各成员工作认真负责、团结协助，顺利完成各项工作，得到了学校领导及师生们的认可。现将工作总结如下：

烹饪教研组内各位烹饪教师都能按要求组织好课堂教学，关注全体学生，注意信息反馈，调动学生的有意注意，激发学生的情感，使他们产生愉悦的心境，创造良好的课堂气氛，课堂语言简洁明了，课堂上讲练结合。教学过程中，重点培养学生“烹饪素质”。所谓“烹饪素质”就是形成烹饪能力的种种内在因素的总和。如敬业精神、职业道德、悟性、手脚勤快等。烹饪教学不仅担负着烹饪技术方面的教育，还担负着培养学生良好烹饪素质的任务。培养学生烹饪素质既是为社会输送合格烹饪技术人才的重要内容，同时也是学好烹饪技术的前提条件。一学期以来，学生纪律性较好，学习兴趣强烈，上课实训安全规范，勤练基本功，学有所成。

本学期，由王静老师和林佳辉老师担任备课组长，能按要求组织好集体备课，认真记录，相互提升。

本学期烹饪组按照现代学徒制“试点工作实施方案”、“试点工作任务书”的既定计划，开展了一系列的探索与实践，取得了一定的成效。如安排30名学徒到企业实践。对提升我校烹饪专业人才培养质量和教学管理水平起到了很好的促进作用。聘请了企业师傅到我校授课，效果良好。

本学期组内师生积极参加各项竞赛，获得优异成绩。其中烹饪专业9位学生参加20xx—20xx年度清远市第十三届职业院校学生专业技能大赛烹饪项目获得食品雕刻与冷拼项目：一等奖、二等奖、二等奖，中餐面点项目：一等奖、二等奖、二等奖，中餐热菜项目：一等奖、二等奖、三等奖的优异成绩。20xx年12月3日—5日，清新区职业技术学校学生参加首届“国际城市杯”青年厨师邀请赛获得银奖。

我校和清远市厨师协会签订校企合作协议。清远市烹饪专业指导委员会在我校成立。清新区“粤菜师傅”培训基地在我校成立。清新区“粤菜师傅”大师工作室在我校成立。

1、参与学校各项活动，按时完成各项任务，把握整体，以教学为重，提升烹饪专业学生整体素养。

2、加强专业建设，做好现代学徒制试点相关工作。

3、做好中职学校学生烹饪技能比赛培训等各项工作，争取获得更好成绩。

**甘肃烹饪协会工作总结2**

我是10级烹饪专业（1）班学生，在去年10月份的考取中级中式烹调师的证书结束后，于20xx年11月7日进入xx市东方宾馆进行实习。

在长达8个月的实习期结束将至，写此实习报告，来讲述我在实习期间的工作、生活情况。

去年的11月2日，我先是去到宁波的酒店进行实习，后由于种种原因，仅仅进行了4天的实习便回到了丽水。当时，个人认为这会将是我人生的一个败笔。自己心里也是有许多的不舒服。自己也是认为在丢学校的脸。但是自己觉得在一个自己不喜欢的地方工作，很难将自己的实力展现出来，于是便回到丽水。此前工作的东方宾馆厨师长得知消息后，向我抛出了橄榄枝，表示欢迎我回到东方工作。于是，我便回到了东方宾馆工作。

回去东方之前，厨师长说要把我安排在重要岗位，这仅仅是一个全新的开始。我之前在东方的工作是一名切配厨师。回来后，厨师长把我安排进了冷菜间。在别人眼里，冷菜间或许是一个天堂吧。但是，我时刻告诫自己，来冷菜间不是来享受的，而是来学习的。一定要虚心的向冷菜间的其他比我们年长的师傅请教。这也是我们班主任老师在实习之前告诫我们的。来到了冷菜间，一个全新的陌生环境下，我时刻的在学习着。从一个最底层的学徒慢慢成长。

讲讲我在冷菜间最开始的故事。那时进入冷菜间，我可以说是两眼一抹黑，什么都不会。但是一切都是可以学习的，这也的确如此。比如说，这个菜该用什么盘子装，这个要怎么点缀，我可以说是都不会。耐心的学习。一点一滴的去学。带我的师傅呢，他其实再过一个月就要离开东方到其他地方工作了。所以，我自然也就成了他的“接班人”。

冷菜间，女生的比例可谓是多的。这或许就是一个特色了吧。当时去，也是不怎么熟悉，只知道她们是我们楼下那个班级的同学。但是彼此之间都是不认识的。每次认真的学习，把每一步的要领都记在心里，一些调料的配方，脑子记不住，我便写了一张小字条，随时携带。因为好记性不如烂笔头吧！这也是的确如此。时间过得十分的快，一个月的时间到了，那位师傅走了，我便接替了他的工作。在别人眼里，我就是一名未来班长的接班人。

有一次，餐饮部的经理李师傅，和我们的关系也是挺不错的。便和我说：汤杭，你知道吗？把你安排在冷菜间，我们是有考虑的。女生在冷菜间可能体现不出来，但是一个男生在冷菜间就能体现出来。不仅是菜肴的质量，还有各个方面的点点滴滴，必须要细致。可以说是，你既要有男人的那种狠劲，也要有女生那种细致劲。那时刻，其实我觉得身上背的不仅仅是一名实习生那么简单了，而是要成为一名真正的厨师，一名合格的厨师。这也就成了我为之奋斗的目标之一了！

**甘肃烹饪协会工作总结3**

烹饪专业教学工作总结

广州市工程学院从化技校 宁丰贤

在开学到现在这个学期以来，回顾一学期来的工作，感受颇深。现本人把教（烹饪基础）（饮食业基础）（餐饮成本核算）（厨房管理）（食雕与冷拼）（烹饪美学）（烹饪基础实训）等七门课。作为教学总结经验，提学生管理水平，明确下学期12届考证的工作重点，现将本学期的教学工作总结如下：

一、教学方案；

1、认真备课，不但备教材、思教法、而且还经常教导学生道德思想。根据教材内容及学生的实际，了解教材的结构，重点与难点，掌握知识的逻辑，能运用自如；了解学生原有的知识技能的质量，他们的兴趣、需要、方法、习惯，学习新知识可能会有哪些困难，采取相应的预防措施。

2、设计烹饪课程的类型，拟定采用的教学方法，解决如何把自已掌握的教材与技术传授给学生，包括如何组织教材、如何安排每节课的活动。认真写好教案，每一课都做到“有备而来”每堂课都在课前做好充分的准备。

二、重视专业职业思想教育，促进学生专业职业素养的养成；

1、烹饪专业由于其行业的特殊性，对从业人员有着较高的自我给人综合素质较高要求，从前，人们衡量一名厨师是否优秀，是不是一名好厨师，大都看他的厨艺是否精湛。改革开放以后，国门大开，对外的交流愈来愈多，人们接触的事物越来越广泛，各行各业都在发生着巨大的变化，而服务性行业就首当其冲。随着社会文明的不断进步与发展，国民生活水平与文化素养的提高，对烹饪从业人员的要求正在发生着显著的变化。人们衡量厨师的.标准不再是单一的厨艺，而是厨师的综合素养，而职业道德就是其中重要的一项。

2、新生入校伊始，对专业方面的了解甚少，更谈不上有什么专业意识，为此，我在班内制定了专业思想教育工作计划，针对当前形势和学生实际情况，利用一切可以利用的时间和方法，对学生进行视频专业职业思想教育。向学生灌输“干一行，爱一行，专一行”的思想培养学生“严谨、细致”的工作作风。努力使学生早日成为一名合格的行业从业人员。

3、入学初，烹饪班有团员10名，在我教烹饪班中是少见的。我认为，这一部分学生是班级的主体，只要抓好了这一部份学生，就能以点带面，带动全面。因此，我在指导班干部工作管理上制定了一系列具体的措施，要求落实到实处，并在执行的过程中不断的改进，事实证明这种方法是行之有效的。但也有一部分的学生比较顽劣的还要慢慢多于教导。

四、强化班级学风建设，帮助学生明确学习目标。

从学生的素质学习中不难看出，学生在学习态度、学习方法等各方面都存在着许多的差距。要想在这样一个差距悬殊的学习中建立一种良好的烹饪学习风气，让学习好的同学来影响学习差的同学，使好的更好，差的有所进步，并不是一件容易的事。这学期，我曾与烹饪班的班干部多次有关学习方法方面的讨论，并且从思想、以及学生切身利益等方面去教育学生，已经有成绩，针对这种现象，我已有了一个初步的职业思想教育的构想，准备在下学期去实施。把学生教得更好。

五、分析分析下学期的工作要点；

1、学生的职业专业思想教育； 2、烹饪班、班干部的工作指导； 3、班级学风建设； 4、学生职业专业技能的综合训练。作为一名技术教书在教学上不断追求与创新就是一名职业教师的生命。如今，我的思路更加开阔，目标更加远大，步伐更加坚实。有决心把烹饪这一专业，更加辛勤地耕耘，用自己的汗水，浇灌出更加丰硕的果实。

12月16日

**甘肃烹饪协会工作总结4**

市烹饪协会在深入调查研究并征求市工商、卫生、技监等部门意见的基础上，经协会会员大会讨论通过，印发了《\_\_\_市餐饮行业服务公约》。针对协会会员分散、政治和文化素质偏低的状况，制订了《\_\_\_市烹饪协会会员管理办法》和《\_\_\_市烹饪协会财务管理制度》，加强会员管理和内部管理。针对全市餐饮企业在食品卫生安全大检查和防控人感染猪链球菌病中暴露出来的问题，协会在20\_年10月15日召开了全彩胁鸵企业食品卫生安全工作会议，通报了全市餐饮企业在食品卫生安全方面存在的问题；宣传了防控人感染猪链球菌病知识；学习了《食品卫生法》、《产品质量法》、《反不正当竞争法》、《环境保护法》、《消费者权益保护法》、《生猪屠宰管理条例》、《企业法人登记管理条例》、《个体工商户管理条例》等法律法规、邀请市商务局、卫生局、工商局、质监局的`负责人和专业人员就相关法律法规进行了宣传讲解。规范餐饮业在商品采购、储存、销售等环节的经营行为，提高广大从业人员的质量意识，保证商品质量，维护消费者的合法权益，促进全市餐饮行业在管理上更上一层楼，协会在市工商部门的支持下，制定了《餐饮行业商品登记查验制度》，下发各餐饮企业贯彻执行。为推行诚信经营，促进全市餐饮业的健康发展，市烹饪协会组织六家餐饮企业在“20\_\_\_\_\_\_\_迎春购物月”活动启动仪式上进行诚信宣言和诚信经营签字。

**甘肃烹饪协会工作总结5**

半年来我担任单位烹饪技师，经过长时间的工作积累，逐渐地对于这份工作有所了解，现将工作总结如下：

第一，思想方面。工作期间我充分地认识了烹饪技师这份工作的职责所在，我的任务是为全单位同事提供每日的可口饭菜佳肴，努力让大家吃到新鲜美味的饭菜。因此，在工作当中我始终用心做好本职工作，做到“干一行爱一行”。我深知虽然自己从事的这份工作比较劳累，但是我从认为自己低人一等。我确信只要我把烹饪技师这份工作做好，我就是不错的。

第二，工作方面。工作当中我们首先要保证领导干部的饮食问题，在工作当中重点把关领导们的饮食。对于领导的用餐进行科学化配给，注意蔬菜水果肉类等各种营养搭配，并且注意烹饪过程当中的火候、调味，确保领导干部获得最好的饮食供给。在食堂烹饪工作当中我们重点很好几个环节：一，原材料采购。二，食物储藏保鲜。三，上锅烹饪。

第三，规范纪律方面。工作期间我始终遵守工作规章制度，做到不缺勤、不迟到、不旷工。半年来我是满勤、并且利用工作其余时间做一些杂工，例如打扫、清理食堂废料。

总的来说，我半年的工作总结就是这些，在下半年我将继续做好本职工作。

本文档由028GTXX.CN范文网提供，海量范文请访问 https://www.028gtxx.cn