# 个人烹饪工作总结精华(通用26篇)

来源：网络 作者：诗酒琴音 更新时间：2025-06-06

*个人烹饪工作总结精华1为期六个月的实践工作，我非常重视，也很认真。因为我们平时只能从书本上学习理论知识，能有这样的.实践机会，当然就格外珍惜，希望能够通过实践学习一些书本上学习不到的知识，积累实践经验，为以后参加工作打下基础。由于缺乏实践经...*

**个人烹饪工作总结精华1**

为期六个月的实践工作，我非常重视，也很认真。因为我们平时只能从书本上学习理论知识，能有这样的.实践机会，当然就格外珍惜，希望能够通过实践学习一些书本上学习不到的知识，积累实践经验，为以后参加工作打下基础。

由于缺乏实践经验，我对酒店的管理模式了解的不时很多，认识不深。为了能够更快适应环境，更好的锻炼自己，我特别注重加强专业知识的学习，坚持“向同事学，向书本学”的思路，不断提高自己的工作责任心，以求锻炼和弥补自身知识结构的欠缺和阅历短浅的受限。“三人行，必有我师”，企业中的每一位同事都是我的老师，他们丰富的经验是一笔宝贵的财富，是我不断学习的源泉。为此，我积极向身边的同事和前辈们请教，虚心吸取他们的宝贵经验，以他们的工作思路、言行举止、工作程序和工作方法为榜样，规范和纠正自己方法、思路上的缺陷。另外一方面，通过系统的学习，努力掌握酒店的主旨核心，熟悉工作流程。

这次实习让我发现，理论与实践的差距：刚踏入社会的我跃跃欲试，大有气吞山河之势，因为我平时学的之势终于可以派上用场了。但后来实践发现我所学的理论，没有融入酒店。学校主要是通过学习，掌握观察问题、分析问题、解决问题的思路和方法。走进酒店我才发现我对环境的的变化和酒店实际的需求跟不上，所以我感觉办起事来时举步维艰。这次实习是我更深的认清了自己的不足和优点。

>一、实习基本情况

我在北京市海淀区找到一个酒店，店名叫金品轩海鲜名店，通过应聘我加了这个大家庭。

在这里我进行了为期五个月的实习工作，担任传菜部部长一职。截止到xx年6月22日我的实习工作时间结束。

>二、实习单位概况

金品轩海鲜名店，隶属于珠海卓凡实业集团有限公司。是一所集娱乐、康体会所为一体

的大型餐饮企业，酒店建筑面积一万平方米，餐厅面积八千平方米，可同时容纳一千名宾客用餐。

>三、实习目的

在学习中做事。任何事情都有它的专业规律，任何人都有其独特比较优势；养成一个号

的习惯才能不断进步，踏实肯干才能表现专业。学前的实习为我们在步入社会能有一个好的心态和实力。学前实习是为了让我们加深对职业和行业的了解，确认喜欢擅长的职业，以确定自己喜欢的工作，在以后毕业找工作就可以把它作为目标职业。反之就要寻找新的工作方向；人们常说，大学就是个象牙塔。确实，学校与职场、学习与工作、学生与员工之间存在着巨大的差异。在角色的教化过程中，人们的观点、行为方式、心里等方面都要做适当的调整。而实习提供了一个机会，让我接触到真实的职场。有了实习的经验，以后毕业工作时就可以更快、更好地融入新的环境，完成学生向职场人士的转换；同时学前实习也可以增强找工作时的竞争优势。这就是我这五个月的实习目的，在这次实习中让我的心态和能力提升了很多。

>四、实习内容

五个月的实习瞬息而过，这五个月来，我一直把认识并融入酒店团队为要求。学习拉近距离、融入团队的最好方法。五个月的时间里，在领导和同事们的指导下，向行业学习知识，向前辈请教经验，向同事传授工作技巧，正是在这个过程中，认识到自己的弱处和不足，也深刻体会到了团队的力量和魅力。

来金品轩实习期间，心境有时还显浮躁，做事偶尔还有粗心但是通过领导的开导和同事的提醒。我都及时的改变着自己。

在才来到酒店时人生地不熟的时候，我努力的去拉近同事之间的距离和感情，通过努力我得到了同事们和领导的赞同，很荣幸的当上了部长。

在初当部长的时候，我有一段时间我不知道该怎么去跟以前的同事进行交流了，也不知道在领导面前我该怎么说话。那一段时间是我最难熬的时段，同事都不跟我说话，不会的东西也不敢去问领导，我无助的徘徊着。有一次，领导跟我说了一些话让我找到了前进的路，他说：“你站在这个位置，是大家对你的认同，同时也说明这个时候你开始背负着一些责任。”

“责任”当时听到这一个词的时候，我突然知道自己该干什么了，在那时我认识到作为一个管理者该干什么了，我和同事们又恢复到以前的欢歌笑语中，在自己遇到困难的时候我在也不时那么的无助了。

向他说的，当背负责任的时候就要做些什么，我深深的理解了做的越多错的越多的道理，我也做错过，也受到过处罚，我没有气馁，更加努力的做好我的工作。

呆的时间越久，了解的越多。我了解到不时自己做好了，我了解到了作为一个管理者最本质的做用，为下属创造更好的工作环境，为酒店更好的管理人员。

>五、实习心得体会

在这次实习中让我觉得。要作为一名合格的酒店管理层人员，首要条件就是成为一个部

门的骨干。对我来说，首要任务是要学习、熟练掌握业务知识，始终如一的积极的工作态度、高度的责任感和只争朝夕的精神投入到工作中；要在加强业务知识学习的同时，踏踏实实的做好本职工作，戒骄戒躁，争取在自己的工作岗位上作出优异的成绩。在做人的态度上要扬长避短，不断完善自己。要正确的认识自己，在工作中不但要发扬自己的优点，还要客观地面对自己的不足之处，更近一步注重锻炼自己的应变能力、协调能力、组织能力以及创造能力，不断在工作中学习进取。

这次实习对我的影响

一要有爱心：爱职业，爱员工，敬重领导。

二要有责任心：认真做好工作中的每一件“小事”。工作事无巨细，事事重要，事事都是责任。三要能力精益求精：时时、事事寻求公正，精通本职工作，最求人与事的最佳结合点。四要有探索、创新、团结、协调、服从、自律、健康等现代意识。五要树立诚信观念。诚信乃做人做事之本。

要想成为一个好的管理者，应该具备以下方面的素质：

具备公正、忠信、坚定勇敢的意志力。

具备广博的社会科学知识。

具备实现有效领导的能力。

总结实际工作中的经验和自己的不足，密切关注和了解现在最新的管理理念，为以后即将从事的工作打下坚实的基础，走向工作岗位时，能够让自己成为名副其实的专业人才，在大浪淘沙中找到自己的立足之地，让自己的所学为社会做出自己应有的贡献。

>六、意见建议

在激烈的现代化中，如果没有新的思路，就很难发展，通过不断的自我否定、自我超越，使自己立于不败之地。

时刻保持自己的向上精神，建立系统化的激励机制，重视精神激励。充分利用壳利用的资源避免浪费。

**个人烹饪工作总结精华2**

中职学校的学生在毕业之后是要直接面向社会的，因此中职的教学要根据这一特点，对文化课程进行调整，要将专业知识加入到语文的课程教学之中，同时要改革语文的教学方式和教学内容，对学生的思维模式和技术能力进行全方位的培养，将学生的潜能有效激发出来。如何有效提高烹饪专业的语文的教学效果，值得广大语文教育者进行深入思考。

>一、目前中职中餐烹饪专业语文教学存在的问题

>（一）各个专业学生语文基础普遍薄弱

一般选择中职学校就读的学生普遍都是学习能力相对较差，他们的语文基础也相对较弱。据调查，在实际的教学中，学生对于老师所讲的内容在理解上存在一定的问题，就算是降低了相应的难度，学生的语文测试的分数也难以达到及格水平。这就直接导致学生对语文学习失去了兴趣和信心，学习的积极性普遍不高。除此之外，他们也没有养成良好的语文学习习惯，并不清楚如何有效地进行语文学习，事倍功半的状况屡见不鲜。

>（二）对于语文的兴趣度与认识度不足

一般中餐烹饪专业因其工作强度较高，学习者基本以男性居多。根据对青春期男生的心理和生理的性格分析，在这一年龄阶段的男生对于语文等纯文科类的学习往往兴趣不高，这样就直接影响了对其语文学习习惯的培养。兴趣就是学习的动力，学生们的兴趣不高，也会直接导致其在课堂学习时注意力无法集中，一部分学生甚至会出现厌学等消极的学习心理。除此之外，很多烹饪专业的学生并没有认识到语文学习对其今后工作和生活的重要性，错误地认为只要是在烹饪课上下功夫，自己毕业之后的工作就会有保障了。这样的认识误区会让学生更加忽视对语文课程的学习，从而导致恶性循环。而且就老师的教学而言，虽然很多中职老师都已经认识到了语文课程的重要性，但是还是有一些老师忽视了学生的语文教学，从而影响了学生的学习态度。而且老师的语文教学方式也过于传统，语文的教学质量一直没有得到有效提高，同时也没有实现烹饪专业与语文教学的相互融合。

>（三）教学模式没有实现多样化

由于现在中职的教学更加重视对于专业技术的教学和课程改革，在文化课投入的精力相对较小，导致很多中职的语文教学还是采用原有的灌输式的教学模式。而学生专业实践运用能力以及综合职业道德品质方面并没有加入到语文的教学之中，导致很多学生并没有认识到语文的学习与专业知识的关联，这就对学生的语文学习态度造成了一定的影响。因此，在教学之中老师应该重视到这一点，要根据学生的实际情况，将专业的知识点加入到语文的教学之中，让学生认识到两者之间的重要性，同时提高学生的专业能力与文化素养。

>（四）语文的教学课本学习难度较大

现在中职学生使用的语文教学课本比普通高中相对难度系数还是相对较低的，但对于烹饪专业的学生而言难度还是相对较大。而且教学内容并没有与专业知识相结合，很难提起学生的学习兴趣，导致课堂气氛较为沉闷，教学结果与预期结果出入较大，学生的自信心也受到了一定的影响，教学计划开展的效果也并不理想。想要彻底解决这一现状，并不能只是降低语文课本的难度，要根据中餐的教学特色对课本进行改革，编创符合其专业特点的语文课本，并要达到与学生学习能力相符的标准。即使是使用统一的语文课本，老师也要在教学内容上进行一定的改革，不要一成不变。

>（五）语文课程时间相对不足

因为中餐的学习极为复杂，刀工、火候以及调味等方面的技能都需要学生花费大量的时间进行练习，这就间接减少了学生学习语文的时间。原本学生的语文基础就相对较弱，再加上学习时间的限制，更加降低了学生的语文学习水平。

>二、提升中职中餐烹饪专业语文教学效果的应用对策

>（一）提高学生的学习热情，强化其对语文学习的自信心

想要提高烹饪专业学生对于语文学习的热情，就需要从教师自身的语文知识水平和教学方式入手，提高教学课程对于学生的吸引力。同时要和学生之间进行融洽的互动，让学生在愉快的学习氛围中提高对语文的喜爱程度，提高学习兴趣，从而强化其自信心。下面介绍几点较为有效的教学方式：

>1.借助信息技术教学

因为烹饪专业的学生语文基础相对较差，所以在对其进行语文教学时，首先要培养他们对于语文学习的兴趣，之后再对其能力进行提升培养。老师可以利用信息技术生动、形象的优势，播放与课程相关的视频与图片资料，对学生的多种感官进行刺激。这样的方式对于学生而言具有极大的吸引力，会让他们对于语文产生强烈的学习欲望。这时老师再进行本课的理论知识讲解，会收到事半功倍的效果。同时，在学生兴趣有所降低时，教师也可以再次播放一些图片来配合教学，帮助活跃课堂气氛。

>2.利用学生的喜好来辅助教学

笔者在实际的教学中发现，如果以学生的喜好作为教学的切入点，教学的效果较为明显。因此老师也可以从学生的喜好入手，并根据本专业的教学特色，将两者整合，加入到语文的教学之中。比如，现在的中职学生都看过《舌尖上的中国》这一纪录片，而且其内容又与学生的专业技术相关。老师可将其加入到语文的教学之中，并利用其对学生的吸引，对学生进行引导，让学生投入到老师的教学之中，在老师的引导之下积极进行思考。比如提问：“‘金黄诱人’这个词，什么食物都可以使用吗？”“‘垂涎欲滴’是什么意思呢？”，并引导学生自己去寻找答案，这样就能有效激发本专业学生对于语文课的热情，同时还能锻炼学生的问题分析能力与解决能力。

>（二）利用任务提高课堂教学效率

中餐专业的学生虽然语文学习能力不高，但因为专业的影响，他们的动手能力普遍都不低，因此他们更喜欢任务式的教学方式。语文老师可以根据本专业学生的这一特点，来设计任务教学的方式。以一节中餐课的语文教学为例，这节课的教学任务就是要让学生学会对菜肴进行艺术化的命名。在教学的过程中，老师设计了几项任务：首先是向学生展示大量的名菜的菜名，让学生进行鉴赏，并提出任务，让学生找出其命名的规律；其次就是让学生根据自己所得出的结论对一些创意菜进行命名。在执行任务的过程中，学生们会因为新鲜感而提高主观能动性，并在老师的正确引导之下，提升自身的命名水平。而且因为任务感的驱使，会有效减少学生厌学或者注意力不集中的情况出现，在提高课堂效率的同时，使其对语文课程的学习产生期待。

>（三）灵活使用语文教材

**个人烹饪工作总结精华3**

今年暑期期间受学校和专业部的委托，由我带队负责北京金丰和眉州东坡两家企业的同学顶岗实习工作。在企业驻留了接近一个月的时间经历了很多，感触很深，我主要从学校和企业两方面来总结：

>1.顶岗实习中学生主要表现出来的问题

同学们从学校走上实习岗位后，在最初阶段大家热情很高，信心十足。但随着时间的推移，面对着实习企业制度严、工作紧、节奏快、任务重的现实，一些学生开始表现出种种部适应，在实习中出现了很多问题。

总体来说，烹饪实习生部适应实习企业工作要求，顶岗实习中出现了问题，集中表现在这三个方面：

>思想素质的问题

缺乏道德意识从企业反应得知，学生有不珍惜物品的坏习惯，认为的损坏工作和寝室的物品，认为的浪费原料。有的任自来水哗哗流淌而不愿举手之劳关掉阀门。

缺少人际关系的协调能力

有些学生自持清高，为我独尊，不尊重领导，不团结同事，出了错误喜好找理由而不愿自己批评，不肯接受意见。实习中大部分是独生子女，都有任性、放肆、协调人际关系的能力较差。

缺少吃苦耐劳精神一些实习生表现出怕苦、怕累、怕脏、挑肥拣瘦、拈轻怕重。迟到、早退、甚至旷工的现象时有发生。这些现象与一些家庭的教养方式有关，放松了对孩子的约束。

缺少自己管理能力，心态不好，岗位适应能力差。

在顶岗实习期间，学生具有学生和员工两种角色，要接受学校和企业的双重管理。有的同学特别看重“待遇”，喜欢和其他企业实习的同学进行攀比，感到有差距就找种种理由离岗。实习过程中请假得不到批准，厨师长和同事批评几句心理就接受不了，萌生消极情绪，工作不积极。实习学生对实习单位的严格管理感到无法忍受，认为缺少自由，缺少空间，常常手机不离手，自由散漫，常常采取消极逃避的态度。

>身体素质问题

体能较差有些同学的身体不能适应厨房的高强度劳动，厨房的温度高，常使得一些同学支撑不住。

缺少耐力有些同学缺少必要的耐力，身体的一点不适应就不愿意干活，躺在寝室不去上班，使得单位企业有时束手无策，影响企业单位的正常工作。

>技术素质问题

基本功不扎实同学们在顶岗实习前已经学过了一些专业知识和技能训练，但由于部分同学好高骛远，眼高手低，以及学校的教学计划安排上的局限，以至于走上工作岗位后的技术水平领企业失望。

缺少专研和创新精神一些实习的同学浅尝辄止，自以为手艺好，殊不知，面对社会经济的迅猛发展，客人的要求日益提高，各菜系的交叉融合，创新菜的不断涌现，烹饪技术手段不断的革新，在学校的一些知识技能显得捉襟见肘。实习生必须扑下身子，专研技术，由于创新，而不能怕苦艰难，更不能打退堂鼓。

>面对学生顶岗实习中存在问题的意见

针对一些学生在定岗实习期间出现的问题，应加强学生的思想品德教育培养，积极引导学生树立正确的世界观、人生观、价值观，树立社会责任感和事业心。要在平凡的工作中和无私的奉献中最大限度地实现自身的价值。注重学生的礼貌修养，躬自厚而薄责于人，多一点自责，少一点责人，协调好人际关系。加强学生的身体素质锻炼，提高学生的技术水平。重视学生基本功的培养，激发学生学习技能的热情。

从实习企业的人事部经理、主要负责人及其他的带队老师了解到，企业对学校实习生整体满意，其中北京龙爪树和四川会馆两家企业对烹饪专业和旅游专业的学生满意度最高。这应该与日常的实践教学中聘请校外专业技能人员到学校授课，加强学生专业技能的训练，与校外企业共建校内实训室，教学环境与生产过程更好的对接密不可分的，使得学生整体素质有了很大提高，受到了实习企业的认可。

通过接近1个月的带队实习，企业对实习生的质量进行了评估，眉州东坡企业的人力资源部崔经理是这样评价我们的学生：“攀枝花经贸旅游学校的学生，有较高的文化知识、劳动态度和道德素质；对专业知识掌握不均衡；在语言表达、沟通能力和创新能力三方面还需提高”这是对学生的整体评价。

对在实习期间内学生的培训方面，多少企业选择“有培训计划，但不具体”，只有眉州东坡企业对学生制定了详细的培训安排，这说明企业能把实习学生作为一个单独的用工群体来对待，根据学生的特点加以培训。通过对企业负责人的私下沟通了解到，一方面实习学生在一年的.实习期内有人员变动、实习结束后离岗现象严重，企业从生产成本等各方面考虑，在培训的投入上有所顾虑；另一方面企业生产效益的好坏直接影响到培训计划的实施，效益差时就不能保证培训计划的正常执行。在安排轮岗实习方面，企业都是视工作需要来安排轮岗，多数学生在企业顶岗实习是被固定在一个岗位上，没有机会轮岗，不能系统地学习各个岗位技能，更别提上灶炒菜。而且有的餐饮企业追求经济利益最大化，忽略了他们顶岗实习学生身份，没有给学生足够的岗位培训和循序渐进的适应期，提供的实习岗位技术含量低，工作量却很大，学生虽然有了实习岗位，但是不能满足专业培养目标的要求，导致心理落差较大。难以承受。甚至有些同学的工作岗位存在不对口现象，比如：14级昆明冠生园烘焙班的同学去北京金丰实习，女同学都在从事服务员工作岗位，学生怨声较大。

以上就是我在本次顶岗实习工作总结。

**个人烹饪工作总结精华4**

本学期我校的教学工作是以全面提高教学质量为核心，加强教改项目和精品课程的研究与落实，抓住课堂教学这条主线，强化教师业务学习，不断提升教师素质，精心打造过硬的高素质师资队伍，全面提高我校的教学质量。现将本学期开学以来的教学工作总结如下：

>一、严格要求学生培养良好的行为习惯。

一个人的行为习惯贯穿着整个人生。细节在关键时刻常常起到了至关重要的作用，所以，必须要教育他们从小事入手，注意细节，防患于未然。每个学生的言行举止都应该文明有礼。通过平时上课的时候让他们注意好每一个细节，保持教室，特别是实操室的整洁，注意个人卫生。培养其良好的行为习惯，思想汇报专题为以后的学习生活提供良好基础。

>二、多和学生交流，对于个别学生应该多做积极向上的思想工作。

对于有的学生经常迟到、早退、旷课等不良现象，及时给他们做正面的思想工作，打开他们的心结，让他们快速走出误区，安心学习。还有一部分学生，在家里是小霸王，做什么都要顺着他意。这些都是被家长宠惯了，需要耐心的去和他们交流。不能什么事情都顺着他，要从学生实际出发，事情该怎么办还是要怎么办，树立一个科任教室的威严。

>三、奖惩并用

每个人都希望被别人记起，而不是忽略。对于上课表现特别突出，学习比较积极的学生，我都在操行评定分基础上给他们加分，树立好的典型，以个别事例教育全班、带动全班，让学生形成一种好的风气。对于经常性犯错误的学生，绝对不能姑息，给予一定的惩罚。为实操室打扫卫生是惩罚之一。

>四、课余多和学生一起活动。

上课时间，多走动教室，看看本班学生在其他客人老师的课堂上表现如何。下课了，有时间多于学生一起活动，打打球、下下棋，开拓他们的思维以及学习的热情。

这个学期的教学工作结束了，我自己会不断的总结，努力做好自己的教学工作，吸取教训和经验，把烹饪课上得更加出色

感谢领导的培养与信任，感谢同事们的关心和包容，尤其是何老师的大力支持与协助。最后，祝各位老师蛇年吉祥如意！

**个人烹饪工作总结精华5**

烹饪学子陈元：我的厨艺学习心得 来到新东方快半年了，厨师行业真的是博大精深，包含有中方西餐、中西方面点、雕刻、拼盘、调酒等许多的方面，目前我接触的还很少，但是我会努力去掌握各项技术的。

我们的美丽校园 到校后首先进行了一个月的基本功练习，然后开始实习做菜，目前为止我学习了简单的中餐热菜及冷菜的制作，中式餐饮注重对火候的掌控，火候中油温的掌控非常重要，不同种类的菜肴使用的油温也是不同的，比如三四成油温的滑炒菜，四五成、五六成油温的挂糊炸制的菜肴等等，油温的掌控非常重要，不能高出，也不能偏低，完美的掌控油温是做出一道好菜的必要条件。记得做脆皮炸鲜奶的时候，脆皮糊调好后炸的过程中若油温偏低，就会导致其吸油，使菜变得油腻，没法食用，而油温过高，又会影响它的颜色，只有控制好油温，才能做出色泽金黄，味道也好的脆皮鲜奶。 记得来到学校后，看老师做菜非常的轻松，对油温的把握非常精准，非常的羡慕，而我第一次炒大白菜的时候由于动作不够快，差点锅都烧起来了。后来老师教了我好几种辨别油温的方法，比如用葱试、用筷子试、用手感觉、用眼睛看、用耳朵去听等等，并且告诉我动作一定要迅速，不能慢，经过那次的失败，结合老师对我的指导，后来再做一些简单的滑

炒菜啊之类的就简单多了，因为学会了辨别油温可以预防油温过高，动作迅速，不拖泥带水就不会再让锅里起火，再后来又学习了雕刻，眼看着一截南瓜在老师的手中不一会就变成了一只栩栩如生的小鸟翅膀，半个萝卜可以雕刻出一朵可以以假乱真的花朵，当时觉得很神奇，课下问老师的时候老师说多练就会了，老师当年练得时候经常不知疲倦的一练就是一夜，真的是一份耕耘一分收获啊。 厨师是一门需要经验积累的职业，每一次做菜都在积累着我的经验，我相信只要我肯干，努力地去学习，将来我也可以成为向我们新东方的烹饪大师那样伟大的厨师。

**个人烹饪工作总结精华6**

我出生XXXX年X月，于19XX年XX月参加工作，生后在宜章六中，教师进修学校担任学校后勤管理从事食堂烹调工作。由于本人烹调技术和各方面表现好，199X年X月调入宜章县教育局工作，主管局机关食堂工作，1998年12月通过考核评定为中式烹调师高级工。199X年X月赴长沙参加省烹调师考试获中一级烹调师。回顾过去，工作总结如下：

>一、政治思想上。

我认真学习党的路线方针、政策，^v^理论，党和国家的教育政策、方针、教育法律法规不断提高自己的思想素质和政治理论水平。向来坚持以大局为重，服从组织安排，干一行爱一行从不讲价钱，虽然自己是工人，我从不认为自己低人一等，总是以自己的实际行动抓好食堂管理工作。保证教育局各项工作正常动转。

>二、工作上，我担任局机关食堂主管兼食堂烹调工作。

我在搞好本职工作的同时，我又积极参加县教育局各项中心工作，历年的高考、成招、中考、自考等考务工作，每年的“五一”、“十一”春节长假，包括今年“非典”期间值夜班我都主动参加，不辞劳苦，任劳任怨，深受同志们好评。

>三、注重学习，养成读书看报的良好习惯。

关心时事政治，关注国家大事，做到头脑清醒，不落后于形势。

>四、遵守劳动纪律，不缺勤，不旷工。

今年来，我都是出满勤，甚至超满勤，做了些份外勤杂工作。

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。为教育事业作出了自己的贡献。

**个人烹饪工作总结精华7**

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

**个人烹饪工作总结精华8**

x月xx号，我们环服系成功举办了首届美食节之烹饪大赛。经过全体团学成员的共同努力，以及辅导员与志愿者的帮助下，经历了前期准备，现场比赛，赛后总结。每个环节都还历历在目。这里有团学各负责人的辛苦努力，参赛选手的精心准备。我们的工作总算在不足中完成了。为了今后开展活动积累经验，在此就这次比赛进行总结。

>一、取得的成效

1、我们得到了赞助方积极的资助。这与负责赞助方面的同学的努力密不可分。

2、我们比赛所用的厨具进行了有效的资源整合。利用外系的厨具资源，有效降低了比赛的成本。

3、系部全体团学成员与志愿者在辅导员的指导下参与此次活动，这对烹饪大赛的影响力有着很大的提高。并且，让环服系营养配餐的理念得到广泛的传播。

4、系部团学各部门之间相互配合的能力得到了锻炼。让彼此加强了交流，为以后更好的合作打下基础。

5、活动邀请了各领导及各大系的老师参与教师组的大比拼，加强了老师之间的交流，增加了活动的趣味性，加大了此活动的宣传力度及影响力。

6、活动邀请了老师做为评委。老师做评委加强了比赛的公正性，可信性，正规性，提高校方对此次比赛的重视程度。

>二、需要改善的地方

1、没有一个相对完善的策划书。结果导致比赛计分与颁奖环节出现混乱。还有策划书上对比赛经费没有成功的预算。但是，我们都知道，写策划书不是一件简单的事情，我们不用完全的否定自己，我们正在进步。

2、各部门的协调配合没有统一的观点。主要负责此次比赛的部门通知其他部门他们的工作，此时，其他部门的身份是什么，是前来帮忙，还是这就是自身的责任，对于这个问题没有统筹好。

3、个别组存在分工不和协的情况，组员们互相不协调，缺乏沟通，各做各，使得分工衔接不上，同样的工作两个人同时做了。不仅得不到好效果，反而浪费了多一倍时间。

4、此次活动出现了天气等突发情况，对于突发状况的处理各部门协调得不够好，没有做好随机应变的准备，应急方案没有做好及时更新与细分。

5、物资准备的不够齐全，造成比赛时出现物资缺乏的现象。

以上是本活动的活动总结，希望经过这次比赛，我们能学到更多。在以后的比赛中可以借鉴以往的经验，不断取长补短。

**个人烹饪工作总结精华9**

按照自治区世行项目办公室的安排，我有幸参加了在宁夏工商职业技术学院举办的烹饪培训班，在这次短暂的培训学习期间学习地道的中式美食烹饪，感受美食的味道！真正体会舌尖上的中国，让我重新认识了烹饪这门专业。 对于这次的培训课程，我想我只能用受益匪浅这四个字来形容了。老师们的博文广识、生动讲解、精彩案例无不在我的脑海里留下了深刻的印象，我只恨自己才疏学浅、文笔糟糕，不能够将所有的感触都通过文字显然于纸上。但是我还是尽力绞尽脑汁，以祈求能将培训完后心中所想所获能表达出来。

首先，在中式烹调的课程班我学习到常用烹饪原料及其加工方法，烹调工具及设备、火候的掌握、油温的识别等，以及厨房卫生与安全知识；此外，还介绍了刀工操作以及闷烧、爆炒类等菜肴的制作方法。在烹调的过程中我们要注意以下几点：

1、炒菜一定要热锅凉油，我亲眼所见老师把锅都烧红了！

2、炒菜一定要把料头炸香，炸的呛人是最高境界。

3、盐不一定要晚放，营养师的说法是晚放，但是从烹饪的角度还是早放入味。

4、选料一定要正确。炒肉丝要瘦，红烧要五花肉，干煸一定是仔鸡，配菜也很有讲究，不得乱套。

5、调味品多备些，酱油要有生抽提鲜，老抽上色，凉拌酱油，蒸鱼酱油。醋也要分白醋，陈醋，米醋等。辣椒酱，豆瓣酱，蚝油，豆豉等都要常备，这样做出的菜才好吃。

其次，通过这次培训我学习了不少礼仪与修养。这次培训还专门安排了一个上午来给我们培训礼仪与修养的知识。在这次课上，我学到了应该如何发挥自己的情商，处理好与他人的关系。如何让自己以后的一言一行更加具有素质与修养。让自己在为人处事方面慢慢走向成熟与稳重。

再次，通过这次培训我知道了烹饪真的不仅仅是把生的食物煮熟调味那么简单，而是需要烹饪者投入感情来做，这样的菜才具有独一无二的特性，才值得品尝。 学习是可贵的，培训是精彩的。通过这次可贵而精彩的培训学习，我对烹饪有了更新的认识和了解，烹饪绝不是煮煮饭，炒炒菜而已，它是一门很深的学问，是一门艺术。不管是把烹饪好的食物给他人品尝，还是别人对你烹饪技术的肯定，我想这对于每一个爱好烹饪的人都是幸福的。通过这次培训告诉我以后该怎么好好的去工作，要靠自己的聪明才智，勤奋刻苦，细心严谨的态度对待工作为社会主义事业贡献自己微薄的力量。

最后，诚挚的感谢世行项目办给了我这次的培训机会，我将会在以后的工作中更加努力。

**个人烹饪工作总结精华10**

作为一名烹饪教师，半学期来，本人在教育教学工作中，始终坚持学校教育方针，重视学生的动手能力，积极做好教学工作，认真备课、上课、听课、评课，广泛获取各种知识，形成比较完整的知识结构，严格要求学生，尊重学生，使学生学有所得，不断提高，从而不断提高自己的教学水平，并顺利完成教育教学任务。

>一、政治思想方面：

认真学习新的教育理论，及时更新教育理念。新的教育形式我们必须具有先进的教育观念，才能适应教育的发展。所以我不但注重政治理论学习，还注意从书本中汲取营养，认真学习仔细体会新形势下怎样做一名好教师。

>二、教育教学方面：

1、课前准备：备好课。

2、了解学生，学习新知识可能会有哪些困难，采取相应的预防措施。

3、考虑教法，解决如何把已掌握的教材传授给学生，包括如何组织教材、如何安排每节课的活动。

4、课堂上的情况。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。

5、要提高教学质量，还要做好课后辅导工作，从赞美着手，所有的人都渴望得到别人的理解和尊重，所以，和学生交谈时，对他的处境、想法表示深刻的理解和尊重，还有在批评学生之前，先看看自己工作 的不足。

6、积极参与听课、评课，虚心向同行学习教学方法，提高教学水平。

7、热爱学生，平等的对待每一个学生，让他们都感受到老师的关心，良好的师生关系促进了学生的学习。

>三、存在的问题

尽管本学期的教学工作按照计划，大部分工作基本得到了落实，但是还是存在着许多不尽人意的地方：

1、教学经验不足，从对教材的处理、驾驭课堂的能力、教学方法的恰当运用，现代教育技术的合理运用等很多方面都有待提高。

2、出现的问题不能够及时总结，吸取教训，致使很多工作效率不高，效果不明显。总之，这半学期以来，教学工作还是基本按照学校总体思路，得到了落实，也取得了一定的成绩，后半学期，我将吸取前半学期工作中的经验和教学，使教学工作取得让人满意的成绩。

**个人烹饪工作总结精华11**

时间过的好快啊？转眼间到了\*\*\*年末，这一年里有欢笑有争吵，有开心有烦恼，重要的是更有进步和成长，应该总结一下今年一年的收获，本人自从踏入厨师界以来一直在各方面严格要求自己，努力地提高自己的各方面的能力，以便使自己更快地适应当今社会教育发展的形势，勇于解剖自己，分析自己，正视自己，提高自身素质。在学习“厨政目标”中，自己深刻理解“厨政目标”的内涵，并能够主动配合上级，利用老师们的传播做好工作。

一年来，本人认真履行自己的岗位职责，出色完成领导交办的各项工作任务，在自己平凡而普通的工作岗位上，努力做好本职工作。在工作中我端正态度，积极主动，做到“眼勤、嘴勤、手勤、腿勤”，无论是接听一个电话、传达一个指示，汇报一项工作，都力求做到准确无误，较好地完成上传下达工作，充分发挥了中心小学的纽带作用、窗口作用。来人接待、上下沟通、内外联系、资料打印等大量的日常事务，我都能分清轻重缓急，安排合理有序,按时、按质、按量完成领导交办的各项工作任务。力求把工作做得更好，树立酒店的良好形象。

一年来我对自身严格要求，始终把耐得平淡、舍得付出、默默无闻作为自己的准则，始终把作风建设的重点放在严谨、细致、扎实、求实、脚踏实地埋头苦干上。在工作中，以制度、纪律规范自己的一切言行，严格遵守各项规章制度，尊重领导，团结同志，谦虚谨慎，主动接受来自各方面的意见，不断改进工作。

回顾一年来的学习和工作，我在思想作风、个人素质、业务水平等方面都得到了进一步提高，工作上虽然取得了一些成绩，但我也认识到自己的不足之处，理论知识水平还比较低，现代科技能还不强，距县 如今社会的要求还相差很远，在今后的工作中，还要继续努力，发扬成绩，取长补短，尽职尽责地做好各项工作.

学厨师几年了，距去息县也一年多了，这是我第一次进私人宾馆做事，也是我进的第一私人宾馆，“第一个”教会我东西的应该是最多的，不管欢笑还是争吵挨骂都是我的收获，都是为我的成长和进步做准备。

来这里的时候我只是抱着试试看的心态来的，当时想不合适就走，没什么的。来了之后我才知道，选择这里选择这里是对的，就打消了离开的念头，刚来的时候我做配菜的员工，不是很适应，也不是很积极效率不高，站板老大和厨师长都没有责怪我，只是说没有把握安排到合适的位置上。后来我调到了打荷，渐渐喜欢上了打和的工作，也受到了鼓励于是我踏实做事，仔细认真的做好自己的工作，虽然做的不是很好，我觉得自己很尽力在自己的事。我本来就是不怎么积极的，有点自卑，总是抱怨身边的事情和人，所以对上司安排的事情也很难服从，我觉得安排不合理，就不服从顶撞上司，曾经有段时间厨师长都很头疼，说我再这样下去，他们也没办法只能放弃我了。那时候厨师长经理找我谈话，给我做思想工作，经常开导我，我总算是听了进去，开始反思自己的问题和对待工作的态度，之后我有了很大改变，这都归功于我的上司对我的耐心，那种不放弃不抛弃的执著让我重新做回了快乐的自己。

后来有打荷头子的职位的空缺和上司极力的推荐，于是我有了做荷王的机会，扮演了荷王的角色。息州宾馆给我提供了发展的平台和提升的空间。做荷王以后我自己就觉得自己已经不是普通的员工了，不能再已普通员工的行为来要求自己了。于是我在做好员工工作的同时我开始考虑荷台的工作进度了，这就是我做荷王的最大的进步，也是自己的一次突破，站在更高一层看待问题。这都是在钟老师的带领下和指点不断的犯错，不断的碰壁中慢慢的到提升。

现在我最主要的问题还是在安排上，对自己下属的员工做事效率不是很了解，没有做到心理有数，安排工作的时候也不是心理有数，时间把握不好。还是员工的本分作的较好，组长的没做好，有时候还是把自己当员工来工作，拼命做事而忽略了总体的进度，自己做事而没有跟踪，导致总体出问题。现在我觉得我们存在的最大问题就是，我们的生产流水线不循环，总是被卡在一个位置没有流下去，就在那里断掉了，卡住的位置有问题不上报，没解决而导致流水线断裂，所以提醒下每位荷王在自己范围出现问题的时候，能解决的第一时间解决，解决不了的第一时间上报，做出补救的决策，在最有效的时间内处理好问题。

息州宾馆致力于培养每一位员工，让每一位员工都有发展的可能，为每一位提供学习和发展的机会，息州宾馆经常组织我们学习和培训，让我们一起进步，有更大的发展空间。五一的时候王总为我们组织了一次全封闭培训，这种培训是我们打多数没有听说过的培训，这次培训我受益颇深，震撼心灵，这次培训让我懂得做人要做一个负责任的人，做事就要做踏实的事，凭心做事自己做事要做到自己满意。同时我明白要珍惜身边的每一个人和事情，珍惜现有的工作和每一次学习机会，珍惜身边的亲人和同事，不要在以后的日子里让自己留有遗憾和内疚，所以我要认真的生活努力的工作，我的成长和进步是对家人和上司最好的回报。“把简单的事千万次的做好就是不简单，把平凡的事千万次的做好就是不平凡”这是我在之后的工作中最大的心得。

\*\*\*即将过去，我将会带着我这一年的经验教训迈入\*\*\*，优点发扬光大缺点一点一点改正，努力的做好自己的本分，努力学习管理能力，为酒店贡献自己的力量，与酒店同进步，共繁荣。给自己多一点进步的机会，在这个竞争激烈的社会中立于不败之地。

餐饮行业的明天会更好！

**个人烹饪工作总结精华12**

时间过的真快，茫茫碌碌中已近年末，转眼间我在食堂工作已经几十年了。回顾过去的每一天，我作为食堂的一名厨师，深感责任重大，工作压力之沉重。因为我所从事的工作质量，很有可能会影响到全体职工的身心健康，所以为了扬长避短，今后的工作能做到更好，我对一学期的工作情况总结如下。

首先我要感谢各位领导对我工作的认可和支持，其中包括在工作中给我指出问题并提出了宝贵的意见，如：菜咸了、太油。、颜色偏重等等。同时我也很快深刻的认识到了工作中的不足给予及时纠正。

其次本人认真履行自己的岗位职责，出色完成领导交办的各项工作任务，在自己平凡而普通的工作岗位上，努力做好本职工作。在工作中我端正态度，积极主动，做到“眼勤、嘴勤、手勤、腿勤”，按时、按质、按量完成领导交办的各项工作任务。力求把工作做得更好，树立幼儿园的良好形象。

一学期来我对自身严格要求，始终把耐得平淡、舍得付出、默默无闻作为自己的准则，始终把作风建设的重点放在严谨、细致、扎实、求实、脚踏实地、埋头苦干上。在工作中，以制度、纪律规范自己的一切言行，严格遵守各项规章制度，尊重领导，团结同志，谦虚谨慎，主动接受来自各方面的意见，不断改进工作。

回顾一学期来的学习和工作，我在思想作风、个人素质、业务水平等方面都得到了进一步提高，工作上虽然取得了一些成绩，但我也认识到自己的不足之处，理论知识水平还比较低，现代科技能还不强，距现如今社会的要求还相差很远，在今后的工作中，还要继续努力，发扬成绩，取长补短，尽职尽责地做好各项工作。展望新的一年我会以更加倍的努力和更大的热情严格在领导的指导下完成自己的本职工作。

**个人烹饪工作总结精华13**

来到酒店工作也已经有很多年的时间了，从一名新人厨师到现在我成为酒店的厨师长，我也是经历了很多，有很多的收获，今年的工作也是在酒店领导的指导下，较好的去完成了，现在我就这一年来的工作做下总结。

>一、工作方面

作为厨师长，我知道，我必须以身作则，做好自己的工作，那么才能更好的去管理好我所管理的下属，这一年来，我也是认真做好我该做的工作，精心准备宴席，点餐，以及一些新菜的推出，让客人满意我们酒店的餐饮服务，愿意来用餐，这一年来也是餐饮没有受到任何的投诉，菜品也是让客人满意，一些新推出的菜式更是有供不应求的趋势。

>二、管理方面

这一年来，酒店后厨的人员基本没什么流动，只是因为工作的需要，新加了两位新员工，而他们我也是找老员工带他们，让他们更快的融入到我们后厨的工作当中来，管理上，我也是考虑到很多都是老员工，可能会出现工作厌倦的心理问题，所以我也是不时的一起出去做一些集体的活动，关心他们，了解他们的工作状况，避免出现懒散或者做倦了情况发生，让厨房保持活力，大家更好的把工作给去做好。

>三、卫生方面

作为厨师长，后厨的卫生工作是我一直以来都注重的，我知道，既要作出美食来，同时也是要让我们的美食是干净卫生的，让客人吃得美味的同时也是能吃得健康，所以这一年来我一直注意卫生的问题，确保后厨的干净卫生，做好清洁工作，同时对于我们的菜品也是确保是卫生的，不会有其他的问题。对于后厨人员的个人卫生问题也是重点的关注，必须确保我们后厨的卫生是不会出任何的问题的，确保客人吃得放心。

>四、成本方面

在保障出品质量的同时，我也是积极的去和采购确认，确保我们的采购是尽量以更低的价格采购到好的食材，让厨师了解自己的菜的成本是多少，尽量的为酒店节约费用，同时通过采购的食材尽量有效的利用起来，所有后厨一起努力，研究一些边角食材制作菜品，确保食材不会被浪费掉。

一年的工作结束了，但我知道，可以优化的工作还有很多，我也是要继续的努力，把厨师长的工作在来年做的更好，让更多的客人喜欢我们出品的菜品。

**个人烹饪工作总结精华14**

放飞的五月，带着暖暖的阳光向我们走来。为培养同学们的饮食情趣，使健康饮食、特色饮食深入人心，吃出营养、吃出健康、吃出生活、吃出精彩，以及展示大学生的才艺，丰富我们的大学生活，我部门特举办此次以“青春打造生活，厨艺展示风采”为主题的厨艺大比拼活动。此次活动旨在培养在校大学生的动手能力，向全院师生推行一种“热爱劳动，珍惜粮食，爱我校园”的理念。此次厨艺大赛，给同学们提供了一个展示厨艺才华的平台。“青春打造生活，厨艺展示风采”厨艺大赛已经结束，此次的活动主要分为赛前准备和正式比赛两个阶段，以下是我部门对此次活动进行的工作总结。

>一、活动主题：

吃出营养、吃出健康、吃出生活、吃出精彩。

>二、活动时间：

5月22号13:20

活动地点：2号食堂三楼

>三、活动对象:

在校全体学生

>四、活动内容：

1点20比赛正式开始，比赛开始后开始计时，每道菜以20分钟为上限。菜品制作后，由参赛人员拿到评委面前一一给予品尝并下发评分表，评委品尝后放在公共试餐区，参赛选手应到现场对菜品进行简单介绍，并回答评委问题。评委综合评分，并书面记录其味型、特色、营养价值、加分扣分依据等，并比赛过程中安排人员处理突发事件，最后合影留念。

>五、活动总结:

成功之处：

1、本次厨艺大赛参赛选手甚多，而且此次比赛的菜肴种类也很丰富。

2、我协理事会之间的团结合作能力有了进一步地提高。

3、其次，本次比赛让广大同学了解到每一份餐品的来之不易，增强了同学们的创新意识、节约意识，提高了大家的动手能力，同时也能充分展现了我院素质教育的优良成果和当代大学生的青春风采。 不足之处：

1、现场的秩序问题。现场的观众很多，都在拥挤着，导致现场秩序有点混乱。我们必须要维持好现场的秩序。尽量将观众安排在一起，这样便于维护现场次序。在活动期间不要让观众随意走动。所以，以后我们一定要把各个区域的人员安排好。

2、比赛时间问题。在活动后期，观众慢慢减少。应尽量避免时间冲突，合理安排活动时间。

3、人员安排问题。希望已经被安排了的干事能够准时到达指定地点协助活动，没有正当理由一定要准时到达，完成自己的工作。干事不要带头哄抢选手做的菜肴，以免破坏现场秩序。还有，活动结束后，工作人员应自觉的帮忙搬东西，处理现场的垃圾和废物。

所谓金无足赤，做任何事情都不能一帆风顺，也不可能十全十美，有问题不怕，而是要在发现问题之后懂得如何去处理。在本次活动中，我们也清楚的认识到了加强各个部门交流合作的重要性，在以后的工作中我们要加强交流与合作，争取把以后的工作做到更好！同时，也相信在以后，我部门能够越办越好！

**个人烹饪工作总结精华15**

各会员单位：

20xx年市烹饪协会在市商务局的领导下，在市级有关部门的大力支持和省烹饪协会的指导下，经过全体会员的共同努力，取得了可喜的成绩。被省人事厅、省民政厅评为“\_\_\_省社团先进单位”，受到省、市有关部门和市领导的充分肯定，得到了社会的认可。

一、认真贯彻落实市委、市政府发展旅游支柱产业

二、加强行业自律，规范经营行为

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“\_\_\_\_\_\_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。

三、采取应急措施，预防猪链球菌病

去年人感染猪链球菌病期间，市烹饪协会一方面做好防控人感染猪链球菌病的宣传动员工作，及时将省商务厅、省烹饪协会有关防控人感染猪链球菌病的文件、宣传资料和市商务局《关于加强人感染猪链球菌病疫情防控工作的紧急通知》转发到全市各会员单位。另一方面督促各会员企业按照卫生防疫部门的要求，做好场地、餐具、用具的清洗消毒，加强员工预防人感染猪链球菌病知识的学习，增强自我保护意识。同时建立健全企业内部防控和预防机制，严禁经营不卫生、不合格和未经检疫检验的肉食品及野生动物产品。

四、精心组织开展行业活动

为学习好的管理经验，展示\_\_\_餐饮企业形象，烹饪协会经过精心组织、充分准备，推荐五家有代表性的餐饮企业组团参加了去年10月28日至31日在成都举行的全国餐饮博览会，取得了较好的成绩。其中红珠山宾馆、峨眉山大酒店分别获得两项银奖。代表团还以图片、文字和光碟的形式向参观者展示了\_\_\_餐饮企业的形象和\_\_\_特色菜品。市烹饪协会去年5月28目至30日举行了\_\_\_市第二届烹饪技术大赛，邀请省、市部门领导参加，通过严格的比赛、考核。评出了团体金奖xxxx、团体银奖xxxx、团体铜奖xxxx，个人全能金奖xxxx、个人全能银奖xxxx、个人全能铜奖xxxx，个人单项金奖1xxxx、个人单项银奖xxxx、个人单项铜奖xxxx，十佳服务员1xxxx，展台奖xxxx，民族特色风味奖xxxx，点菜师xxxx。在社会形成较大的影响，受到省、市有关部门的充分肯定。去年根据省自考办、省烹饪协会的要求，市烹饪协会组织\_\_\_片区1xxxx考生参加在成都举办的餐饮职业经理人资格考试，其中1xxxx取得了合格的成绩。推荐xxxx参加全国烹饪技师等级考试，xxxx获得技师称号、xxxx获得高级技师称号。去年市烹饪协会有xxxx1xxxx作品、2篇文章在《\_\_\_烹饪》和《\_\_\_餐饮信息》上发表，其中xxxx作品获奖。

五、积极为会员办实事

市烹饪协会坚持为会员服务的宗旨，充分依靠会员办会，尽心尽职为会员服务。去年元旦、春节期间，市工商、卫生、技监等部门组织对全市流通领域（含餐饮企业）进行卫生质量抽查，市烹饪协会协助全市十多家餐饮企业配合联合执法组做好检查，受到执法部门的表扬和餐饮企业的好评。去年市烹饪协会为1xxxx餐饮企业协调解决与工商、税务、城管、卫生、环保、公安消防等部门的矛盾和纠纷。为xxxx餐饮企业协调解决了在安装煤气、改电线、安装自来水管道、与物管部门的纠纷。为会员单位培训厨师、服务员50xxxx名，为会员单位调剂解决厨师、服务员16xxxx，为23xxxx牵线搭桥解决了就业问题。

**个人烹饪工作总结精华16**

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。

**个人烹饪工作总结精华17**

回顾过去，工作总结如下：

>一、政治思想上

我认真学习党的路线方针、政策，党和国家的教育政策、方针、教育法律法规不断提高自己的思想素质和政治理论水平。向来坚持以大局为重，服从组织安排，干一行爱一行从不讲价钱，总是以自己的实际行动抓好食堂管理工作。保证幼儿园各项工作正常动转。

>二、工作上

我担任幼儿园食堂厨师烹调工作。首先保证幼儿园师生饮食安全、用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，提高自己的烹调技术，让全园教职工和小朋友们都能吃上香甜可口的饭菜。让教职工吃得满意，生活安心。保证按时开餐，平时我起早天黑就到幼儿园给师生们准备早餐。我也从不怕苦怕累，也不失职失误。由于食堂工作有特色，深受单位领导及其师生们的好评，保证了幼儿园工作的正常运转。

>三、注重学习

养成读书看报的良好习惯。关心时事政治，关注国家大事，做到头脑清醒，不落后于形势。

>四、遵守劳动纪律

不缺勤，不旷工。以上就是我们厨师一年来的工作总结，有还做不到之处，还请校领导和各位老师批评指正。由于水平限制，还有很多内容没有表达出来，同时以上所述只是我们应该做的，离学校领导的要求还不够，我们会吸取教训，总结经验，在新的一年里，在校领导的正确指导下，进一步加强学校厨房厨师工作使每一项工作落到实处，做到防患未然，确保安全无事故。

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。为教育事业作出了自己的贡献。

**个人烹饪工作总结精华18**

回首20xx年，在各位领导及广大同事的支持下，作为一名厨师，我始终坚持以身作则，高标准、严要求，团结。为单位职工提供了精美的菜肴和优质的服务；为实现单位的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：根据单位员工的消费心理，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，我们推出一些具有农家特色的菜肴。

二、管理方面：以人为本，我结合实际情况，注重仪表、遵守厨房规章制度不断提高自己的厨艺，并开始尝试自己制作新菜肴。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：菜肴质量是单位餐饮方面得以生存发展的核心竞争力。我以身作则，把关好菜肴出品的质量。我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，把握好食品加工的各个环节。按规定，我认真对自己的卫生区域负责，按时打扫。我利用一切可以利用的力量，确保食品卫生安全，防止单位职工食物中毒，造成不必要的后果。

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，我也还存在不足，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，我一定不断改进作风，从我做起，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20xx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20xx年创造更好的经济效益和社会效益。

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20xx！

**个人烹饪工作总结精华19**

大家好，伴着时钟的步伐20xx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，带领导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、打苛把关、服务员把关，一关发现有问题，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

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。

>七、20xx用餐情况

1、接待了四次大型会议。

2、中餐每月接待200桌左右的宾客。

>八、20xx年的设想与工作安排

我们团队要在20xx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。

**个人烹饪工作总结精华20**

>一、计划执行情况

本次课程设计中，由于人员过多，实行分组教学分为6个小组，1、2、3组为一个大组，4、5、6组为第二大组。分别实行不同的项目教学，在这个学期按教学计划完成了基本功训练（刀工、勺工）并全部考核过关。热菜烹调进行了炸、熘、爆、炒、烹、煎、塌、贴烹调方法实习菜肴的制作，制作的菜肴全部符合标准。

>二、主要经验

在烹饪教学过程中每组每人都能明确自己的职责，每天教师分配给每组不同的项目进行实习而每组组长给每个组员也分配不同的任务，有打荷的、有配菜的、有初加工的、有上灶烹调的、有面点的。这样学生能了解和掌握每个岗位的职责，到单位以后无论分到什么岗位都能胜任。

通过实习，学生有以下收获：

1、能掌握和学到烹饪技术。

2、能了解各个岗位的岗位职责。

3、能知道怎样配合团队的协作完成每个项目。

4、能学会酒店厨房是怎样管理和运行的。

5、能学会烹调方法的举一反三。

>三、存在问题和建议

1. 学生对原料的认知太少，好多原料都没见过。

2. 学生自学能力需提高，不仅是自学书本知识的能力。还有实际操作出现的问题。

**个人烹饪工作总结精华21**

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己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。

>三、>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。

>四、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。

**个人烹饪工作总结精华22**

为展示我们的才艺，丰富我们的大学生活，我们外语系特此举办了一次以“弘扬中国传统美食、活跃校园文化气氛”为主题的个人厨艺大赛。此次活动过程中，同学们积极参与，各位学长大力支持，活动最终取得了圆满成功，在此我代表我们生活部向各位同学表示深深地感谢！

此次活动取得了许多成绩，但活动中也存在许多不足。为了让以后的活动举办得更好，在此我对本次活动做如下简单的总结：

一、成功之处:

1.将活动宣传得比较充分，10、11级许多同学都积极参加了本次活动，参加人数比较多使得菜的品种也比较多

2.选手对活动所需的原料准备得比较充分充足，大家都能够在规定的时间内找到自己所需的原料并完成作品。

3.组织得也比较有序，同学们积极配合，并做出了许多美味可口的菜，很好地展示了大家的才艺。

4.工作人员安排得比较有序，大家都将充分落实了自己的工作。 5.最后将活动的结束工作也做得比较好，有学生会生活部成员进行最后的洗刷工作让他们充分体验到了自己动手参与的乐趣。

二、不足之处

1.活动的分组安排得不是很合理，使得同学们的相互了解不是很充分。

2.对比赛的评分标准讲解得不是很详细，使得同学们做菜时忽略了一些重要的评分之处。

但其中也评出来一些比较优秀的选手，如下：

第一名：10级英本三班盛婷婷与穆芳玲-------炸酱卷

第二名：11级英教一班郭婷与刘煜琴---------干烧黄花鱼

第三名：11级英语本科二班周维维、苏莹莹、陈欣--------板栗烧鸡翅 优秀奖;11级英教四班蔡艳艳、

11级英本二班殷成倩、胡光宇、秦辰

11级英本二班刘象王、增辉

尽管此次活动有许多的不足之处，但我们从活动中学到了许多。同时我们也相信，带着这些经验，在以后的活动中，我们一定能将活动组织得更好！

**个人烹饪工作总结精华23**

转眼之间，一学期已过去，我们班级在综合部和政教处的正确领导下，完成了各项工作，并取得不错的成绩。现总结如下：

>一、树立班级目标

勿庸置疑，树立目标对人有极大的推动作用。我们班级的目标是：学生人人学会做人，班级学风浓厚，纪律性强，成为一个团结、守纪、求实、进取的班集体。

1、树立团结、守纪、求实、进取的班级风气，以整体环境来影响每一个班级成员。

2、对于心理有一些不健康的个别同学，使用温和的态度个别处理。如通过诚恳的谈话、周记等形式交流。

3、对于班级成员的共同毛病作统一的强行要求。强迫更改不良习惯，甚至采取必要惩罚措施。如吃零食、不交作业等不良习惯即采用这种方法。

4、班主任本人以身作则，带头遵守班级纪律，并以积极饱满的热情来感化每一个同学，用鼓励和微笑来使同学自信、热爱生活、热爱班级，拉近心理距离，和学生成为交心的朋友。

>二、积极督促学生学习

针对学生学习成绩差，而更重要的是学习习惯差。为了让他们以后都能成为有知识、有文化的人，我采用各种方法来督促他们在学习上下功夫。有进步的学生利用讲评课表扬奖励，督促学习不努力的同学。严肃批评不交作业，上课违反纪律的等。经过长时间的努力，我们班在期末考试中，政治取得了全年级平均分第一名的好成绩，同学们的脸上都露出了自信、自豪的笑容。作为班主任的我也很高兴，辛勤的付出总会有好的回报。

>三、严抓课堂纪律

课堂纪律的好坏直接影响到班级学风的形成，学生学习积极性的高低，教师对班级的看法和学生本身对班级的凝聚力。

发现根治纪律的根本在于两点：一是督促学生学习，特别是学习成绩差的不要放弃学习；二是教会学生懂事，学会尊重他人，学会维护自己的面子，学会维护自己在别人心目中的形象，学会自尊。我们的纪律受到授课教师的好评，基本上令人满意，创造了一个良好的学习环境。

>四、服从学校大局的安排，扩大我班在学校的影响

作为班主任，我在平时的工作中，能够积极配合学校布置地各种工作，并且能够完满地完成任务。与此同时，我还鼓励学生积极参加学校的各种活动和比赛，利用一切的机会扩大我们班在学校的影响，同时也培养学生敢于表现自己，为班级争得荣誉，树立班级形象的心理素质。

在学校进行的夹气球比赛中，我班获得三等奖，它是我们全班同学共同奋斗的结果，极大地体现了我们班级的凝聚力，极大地鼓舞了同学们的士气，极大地增强了同学们团结友爱的信心。

**个人烹饪工作总结精华24**

进入酒店做厨师的工作，在厨师长的带领下，我也是熟悉了后厨的工作，去认真尽责的做好，实习期也是结束了，回顾这段在后厨的工作经历，自己也是成长很多，学到了很多对于工作有帮助的技巧，在此也是来总结下。

参加实习，其实自己也是不那么的自信，虽然在学校学的还不错，但实际的情况肯定会和学校有一些差别，毕竟厨师这个行业推陈出新的速度其实也是很快的，不过我的基础还是不错的，所以到了后厨，很多的工作也是上手很快，毕竟在学校也是实操过，对于菜品的了解我也是在同事的带领下更加的清楚了，的确一些新的菜式我是不了解，也是不清楚我们酒店的特色菜的，这在学校是学不到的，毕竟每个餐厅的菜式都是有一些区别，要求也是并不同的，不过基础终究是一样的，也是让我学起来比较的快。在实习里面，我也是学到很多不一样的新式菜品，让我来做，和其他同事相比还是有一些差距，但是也是没有那么的大，经过尝试，很多基础的菜品我都是能做好，而且也是能确保质量。

工作里头，我也是不断对自己做的不够好的地方去作出改进，特别是学校里面一些还是不够好的习惯，其实对于工作也是没有帮助的地方更是要彻底的改变才行，而在这段时间里面我也是进步很多，让我更是看到做好一名厨师并不是那么的容易，不但是要会做菜，同时也是要懂得去协调好后厨的关系以及各自的分工，才能更好的做好一天的工作，特别是看到厨师长的忙碌我也是清楚自己和其之间的差距，这个差距也是让我更加的有动力来做好，我也是相信自己今后有一天是可以做到厨师长的位置的。但这也是需要靠自己不断的努力，去总结好经验，去不断的学习新的知识，同时也是要能创造出新的菜品的。厨师的工作并不是那么的简单，也是自己需要付出很多，然后积累，才会有质的提升。

实习也是结束了，能留下来，也是领导给予我的一个肯定，同时我也是相信自己今后会变得更为出色的，同时给予的期盼我也是不能辜负，要做的更好才行，这对于我来说也是新的开始，从学生的一个身份彻底的转变为一名真正的厨师，当然我也是知道自己还有很长的一个路要去走，要继续的学习厨艺，去进步。

**个人烹饪工作总结精华25**

时间过的真快，茫茫碌碌中已近年末，回顾过去的一年，我作为食堂的一名厨师，深感责任重大。因为我所从事的工作质量，很有可能会影响到全体职工的身心健康，所以为了扬长避短，今后的工作能做到更好，我对一年的工作情况总结如下：

首先我要感谢各位领导对我工作的认可和支持，其中包括在工作中给我指出问题并提出了宝贵的意见，如：菜咸了、太油、颜色偏重等等。同时我也很快深刻的认识到了工作中的不足给予及时纠正。

其次在工作上我严格遵守食堂卫生制度，严格执行《食品卫生法》，防止“病从口入”，防止食品污染和有害物质对职工的危害，保障职工的身体健康。同时成品存放实行：生与熟分开；成品与半成品、原材料分开、食品与杂品分开。环境卫生采取四定”办法：定人、定物、定时间、定质量，时刻保持卫生区域整洁、干净。个人卫生做到“四勤”：勤洗手、剪指甲；勤洗澡、理发；勤洗衣服、勤换工作服。放置食品的橱柜、货架时刻保持清洁，无霉斑、鼠迹。每天定时冲洗操作间灶具和地面。严格保持灶台、地面、以及周边环境卫生。

在这一年中，我努力学习技术知识，不断地提高业务能力，按时上下班。遵守劳动纪律及食堂的一切规章制度，努力完成本职工作。工作上，服从工作调配，爱护集体财物，做好集体和个人卫生，严防食物中毒。在饮食烹调上，我严格按食品操作规程进行工作，保证食品卫生、安全、在服务上，做到优质、高效，时常向职工了解所做的菜是否爱吃，好吃。在工作上我勤勤恳恳，认真负责，任劳任怨，积极履行自己的工作职责。

本人深知自己的专业技能还有待提高，在今后的工作中一定要更加努力学习，发现不足，及时改进，来更好的为全体职工服务。

**个人烹饪工作总结精华26**

光阴似箭，日月如梭转眼间20xx即将接近尾声，马上伴着圣诞节的喜庆和元旦的气息，20xx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20xx年，在各位领导的关怀指导下，在广大同事的支持下，作为一名厨师长兼厨师，我始终坚持以身作则，高标准、严要求、团结和带领食堂员工，坚持以大局为重，服从组织安排，干一行爱一行，以自己的实际行动抓好食堂管理，保证工作正常动转，为领导和员工提供精美、可口的菜肴和优质的服务，我们还开垦出来好几亩地，种植蔬菜，饲养牛，羊，鸡，鸭等。加饭菜的花色品种，做到主副食合理搭配，降低损耗，节约成本。温暖服务的理念，全心全意为地雅，紫金服务。在20xx年里，食堂共接待外部用餐121次，共计1077人次，并受到领导及客人的一致好评。现将一年来的具体工作总结如下：

>一、工作方面：

我现担任食堂主管兼食堂烹调工作。我在各位领导的指导下集思广益、制定较合理的工作计划。首先在节约支出的情况下，吃饱吃好不浪费，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，让领导和员工都能吃上香甜可口的饭菜。

>二、管理方面：

首先，对厨房从业人员定期培训和指导，杜绝在操作过程中的重大失误，比如烧伤，烫伤等。结合员工实际情况加强素质教育，对操作人员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；注重仪表、遵守厨房规章制

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