# 厨房副厨师长年终工作总结个人2025年

来源：网络 作者：醉人清风 更新时间：2025-06-10

*厨师，是以烹饪为职业、以烹制菜点为主要工作内容的人。本站今天为大家精心准备了厨房副厨师长年终工作总结个人2023年，希望对大家有所帮助!.　　厨房副厨师长年终工作总结个人2023年　　时间过的好快啊，转眼间到了20\_\_年末，这一年里有欢笑有...*

厨师，是以烹饪为职业、以烹制菜点为主要工作内容的人。本站今天为大家精心准备了厨房副厨师长年终工作总结个人2025年，希望对大家有所帮助!.[\_TAG\_h2]　　厨房副厨师长年终工作总结个人2025年

　　时间过的好快啊，转眼间到了20\_\_年末，这一年里有欢笑有争吵，有开心有烦恼，重要的是更有提高和成长，应当总结一下今年一年的收获，本人自从踏入厨师界以来一向在各方面严格要求自我，努力地提高自我的各方面的本事，以便使自我更快地适应当今社会教育发展的形势，勇于解剖自我，分析自我，正视自我，提高自身素质，在学习“厨政目标”中，自我深刻理解“厨政目标”的内涵，并能够主动配合上级，利用教师们的传播做好工作。

　　一年来，本人认真履行自我的岗位职责，出色完成领导交办的各项工作任务，在自我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，进取主动，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、资料打印等很多的日常事务，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、默默无闻作为自我的准则，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、纪律规范自我的一切言行，严格遵守各项规章制度，尊重领导，团结同志，谦虚谨慎，主动理解来自各方面的意见，不断改善工作。

　　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，但我也认识到自我的不足之处，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，也是我进的一个私人宾馆，“第一个”教会我东西的应当是最多的，不管欢笑还是争吵挨骂都是我的.收获，都是为我的成长和提高做准备

　　来那里的时候我只是抱着试试看的心态来的，当时想不适宜就走，没什么的。来了之后我才明白，选择那里选择那里是对的，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，也不是很进取效率不高，站板老大和厨师长都没有责怪我，只是说没有把握安排到适宜的位置上。之后我调到了打荷，渐渐喜欢上了打和的工作，也受到了鼓励于是我踏实做事，仔细认真的做好自我的工作，虽然做的不是很好，我觉得自我很尽力在自我的事。我本来就是不怎样进取的，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，以往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，开始反思自我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欢乐的自我。

　　之后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，扮演了荷王的主角。息州宾馆给我供给了发展的平台和提升的空间。做荷王以后我自我就觉得自我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我了。于是我在做好员工工作的同时我开始研究荷台的工作进度了，这就是我做荷王的最大的提高，也是自我的一次突破，站在更高一层看待问题。这都是在钟教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。

　　此刻我最主要的问题还是在安排上，对自我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，有时候还是把自我当员工来工作，拼命做事而忽略了总体的进度，自我做事而没有跟踪，导致总体出问题。此刻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我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，为每一位供给学习和发展的机会，息州宾馆经常组织我们学习和培训，让我们一齐提高，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职责的人，做事就要做踏实的事，凭心做事自我做事要做到自我满意。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我留有遗憾和内疚，所以我要认真的生活努力的工作，我的成长和提高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。

　　20\_\_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，努力的做好自我的本分，努力学习管理本事，为酒店贡献自我的力量，与酒店同提高，共繁荣。给自我多一点提高的机会，在这个竞争激烈的社会中立于不败之地。

**厨房副厨师长年终工作总结个人2025年**

　　伴着圣诞节的喜庆和元旦的气息，20\_\_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20\_\_年，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，团结和带领广大食堂员工，为顾客提供了精美的菜肴和优质的服务;为实现食堂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：根据顾客的消费心理，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，我们推出一些特价菜。等等。

>　　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谱。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：

　　菜肴质量是食堂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，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，我们也还存在不足，比如，受甲流和金融危机的影响，消费者就餐的品味与档次下降，这使我们的年收入受到一定程度的影响。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，最大程度的增加年收入，从而达到转危为机的良好效果。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。

　　辞旧迎新之际，我们将在20\_\_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20\_\_年创造更好的经济效益和社会效益。

　　上海世博会将会给我们带来又一次的发展机遇。与此同时，周边酒楼和饭店的与日俱增也使得20\_\_年餐饮业的竞争更加白热化。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，走向一个收获的20\_\_!

　　我的报告完毕，谢谢大家!

**厨房副厨师长年终工作总结个人2025年**

　　厨师的工作涉及大家的吃喝等一些具体问题，被人们认为是“出力不讨好的工作。在这种情景下，我没有因为自我虽然做了很多工作但得不到大家的认可而懊悔，而是尽心尽力地搞好各项服务。加强各方面的管理，并不断为大家创造良好的服务条件，为逐步走向规范化管理和优质服务工作奠定了良好的基础。我在抓好各项管理的同时，还在改变模式、转变服务态度、提高服务质量方面做了很多工作。我始终坚持以人为本的服务理念，采取了多种服务方式，尽量为大家供给便利条件，使大家在食堂就餐就犹如回到“家”的感觉，为了再新的一年里能够更好的完成本职工作，我对上一年的工作进行了总结。

　　一、强化理论和业务学习，不断提高自身综合素质

　　我重视加强理论和业务知识学习，在工作中，坚持一边工作一边学习，不断提高自身综合素质水平。一是认真学习工作业务知识，重点学习饮食烹调和提高食品质量的方法研究。二是认真学习知识，结合自我工作实际特点，利用闲余时间，选择性地开展学习，经过学习，进一步增强党员意识和为人民服务观念。

　　二、努力工作，按时完成工作任务

　　在过去的一年中，我树立与增强为人民服务的思想。按时上下班，保证按时开餐，遵守劳动纪律及食堂的一切规章制度，服从工作调配，爱护团体财物，做好团体和个人卫生，努力完成本职工作。菜肴质量是厨师得以生存发展的核心竞争力，所以在饮食烹调上，我严格按食品操作规程进行工作，保证安全、卫生。做到制作的主食，合乎质量要求，大小均匀，掌握火候。副食要做到拣、洗干净，切菜认真，丁、块、丝分明。配菜美观，色型好看，炒菜味美，咸淡适中，同时我还认真听取就餐人员的意见，总结不足，并在下次烹调中及时改善。在服务上，我做到优质、高效，对就餐人员态度和蔼，说话和气。不说粗话，不骂人，团结一致，做好伙食工作。

　　在食品卫生上。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就餐人员的危害，保障大家的身体健康。成品存放实行“四隔离”;生与熟隔离;成品与半成品隔离;食品与杂品、药品隔离;食物与天然冰隔离。个人卫生做到勤洗手、剪指甲;勤洗澡、理发;勤换工作服。放置食品的橱柜、货架时刻坚持清洁，无霉斑、鼠迹。每一天定时冲洗操作间灶具和地面，认真擦拭餐厅地面和桌椅，严格保证操作间地面、门窗、以及周边环境卫生。

　　食堂所承担的工作任务零碎而繁杂，但每一项工作都与公司的整体工作和工作人员的切身利益息息相关。为了不影响正常工作运转，我都能够服从领导的安排，不讲条件，全力以赴搞好食堂工作。在工作上我勤勤恳恳，认真负责，任劳任怨，进取履行自我的工作职责。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我的本职工作。

　　尽管如此，回顾过去的一年，我还存在许多不足：服务意识不强，有时也还有研究不周，服务不到的地方;有时因急燥与个别员工发生意见冲突;节俭意识还不够强等等。

　　展望新的一年我会加倍的努力和更大的热情严格在领导的指导下尽力改正缺点，克服困难，弥补不足，做好自我的本职工作。

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