# 最新酒店厨房工作计划(实用8篇)

来源：网络 作者：暖阳如梦 更新时间：2024-05-17

*计划是指为了实现特定目标而制定的一系列有条理的行动步骤。优秀的计划都具备一些什么特点呢？又该怎么写呢？下面是小编整理的个人今后的计划范文，欢迎阅读分享，希望对大家有所帮助。酒店厨房工作计划篇一2、根据市场情况和不同时期的需求，与厨师讨论制定...*

计划是指为了实现特定目标而制定的一系列有条理的行动步骤。优秀的计划都具备一些什么特点呢？又该怎么写呢？下面是小编整理的个人今后的计划范文，欢迎阅读分享，希望对大家有所帮助。

**酒店厨房工作计划篇一**

2、根据市场情况和不同时期的需求，与厨师讨论制定餐饮推广计划，并在实施过程中收集客人的反馈进行改进。

3、制定员工岗位职责和服务标准程序，督促检查餐厅经理和员工按照服务标准为顾客服务，不断提高服务质量和工作效率。

4、抓好员工队伍建设，把握员工的思想动态，通过对员工的考核和考核，为优秀员工提供晋升和加薪机会。

5、指派专人制定员工培训计划，组织员工参加各种培训活动，不断提高员工的服务技能、技能和服务质量，提高工作效率。

6、每月至少召开一次餐厅员工会议，分析汇报餐厅月度经营指标、收支情况，解决存在的问题；听取员工对餐厅内部管理和外部销售的意见和建议，让员工广泛参与餐厅的管理。

7、与厨房密切配合，检查食物质量，并及时反馈客人意见，提高食物质量，满足客人需求。

8、建立餐厅物资管理制度，加强餐厅食品原料和物品的管理，安排专人负责食品原料和物品的收集和储存，检查前厅和厨房的食品和原料成本是否过高，确保所有成本转入转出，合理利用水、电等资源，减少浪费，降低成本，增加利润。

9、特别注意餐厅的卫生和安全工作，安排专人检查餐厅的清洁情况，并指定专人定期打扫和整理餐厅的各个区域，为客人提供舒适、优质的用餐环境。

**酒店厨房工作计划篇二**

如今，我们酒店的市场竞争非常激烈，来自其他餐饮企业和当地酒店。所以创意和特色在20-20\_\_年的餐饮行业还是极其重要的。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。20-是时候面对市场，不断进步，建立和建立品牌了。在新的一年里，我们的企业必须以开拓进取为基础，勇于创新，不断总结经验，努力创造优质的产品，满足客户的需求，创造优质的餐厅。

目标计划分解：

1、生产创新：鉴于中央八项规定对餐饮业的直接影响，尤其是像我们这样的高端酒店，损失惨重。同时，这一规定也预示着餐饮业可能要重新定位，寻求变革发展。首先要有一个虚心好学的良好心态，走出去多学习，紧跟当地市场动态，取长补短。这有利于吸引更多的客户或特定客户，拓展新市场，降低产品成本，提高利润率，超越竞争对手，增加产品文化内涵，增强产品竞争力。

3、每天上午10:30，前厅后厨负责人及骨干定期进行售卖单、预约、重要接待等完善细节，每天与急推、专题介绍沟通，加强日常餐安排套餐的沟通。加强对客人反馈信息的正确处理和及时关注，以高效的工作效率、良好的心态和虚心的态度不断提高菜品质量，严格控制上菜速度和顺序。

4、节能：每天严格合理用水、用电、用气，暖箱装满水后及时关闭水龙头，菜吃完后立即关闭天然气阀门，人走后及时关闭电源，定期指定人员检查，按时开启各种开关设备。

5、成本控制：合理使用原材料，物尽其用，量化产品，遵循标准订单，做好验货，严格防止变质食品流入餐厅，协调不同菜系对原材料的使用。做好原材料粗加工，提高出货率，降低成本。控制成本最重要的是指定专人负责原材料的储存和保存。

6、设施设备的安全使用：加强与工程部的沟通，定期维护和保证设施设备，正确安全地使用和操作设施设备，下班前彻底检查，做到万无一失。

7、厨房五标管理：运用“五标法”管理，科学有效地提高厨房的安全、卫生、质量、效率和形象，从而生产优质产品，提供优质服务，消除或减少浪费，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，要做到对人负责，必须坚决克服麻痹和侥幸心理，时刻保持危机感和紧迫感，时刻敲响警钟，切实做好安全生产工作。

2024年酒店厨房工作计划

**酒店厨房工作计划篇三**

很高兴也很荣幸能担任佛罗仑比萨餐厅经理，我将会在餐厅总经理的督导下，负责餐厅的餐饮出品和服务以及日常管理工作。 以下是我的工作计划及责任：

第一、餐厅内部管理方面：

1、参与制定合理的餐厅年度营业目标，并带领餐厅全体员工积极完成经营指标。

2、根据市场情况和不同时期的需要，与厨师长共同商讨并制定餐饮促销计划，并在实施过程中收集客人反馈意见加以改进。

3、制定员工岗位职责和服务标准程序，督促、检查餐厅管理人员和员工按服务标准对客服务，不断提高服务质量和工作效率。

4、抓好员工队伍建设，掌握员工思想动向，通过对员工进行评估、考核，为优秀员工提供晋升和加薪机会。

5、安排专人负责制定员工培训计划，并组织员工参与各项培训活动，不断提高员工服务技能、技巧以及服务质量，提高工作效率。

6、至少每月召开一次餐厅全体员工大会，分析、通报餐厅每月营运指标、收支情况，解决目前存在的问题;听取员工对餐厅内部管理和对外销售的意见及建议，让员工广泛参与餐厅的管理工作。

7、与厨房密切配合，检查菜品出菜质量，并及时反馈客人意见，改进菜品质量，满足客人需要。

8、建立餐厅物资管理制度，加强餐厅食品原料、物品的管理，安排专人负责食品原料、物品的领取和保管，检查前厅及厨房的食品、原料成本是否过高，确保各项成本的转进、转出得到体现，合理利用水、电等资源，减少浪费，降低费用，增加盈利。

9、抓好餐厅卫生工作和安全工作，安排专人负责检查餐厅清洁卫生，定人定期清洁整理餐厅各个区域，为客人提供舒适、优质的用餐环境。

**酒店厨房工作计划篇四**

2024年度厨房工作计划

努力使厨房成为幼儿园工作中的一个窗口，让教师安心，家长放心，幼儿欢心。现将2024年工作计划如下：

1、认真执行出勤管理，杜绝迟到早退现象。

2、认真学习并严格遵照《食品卫生培训》的要求，提高卫生意识。

3、提高自身的岗位意识、服务意识和技术熟练度。

4、一丝不苟地做好消毒工作，餐具做到xxx一天一消毒xxx，并做好消毒记录。

5、工作期间要穿戴好工作衣帽，保持好个人卫生，卫生不符要求的不上岗。

6、厨房灶具，严格按规范要求操作，并注意用电的安全。

**酒店厨房工作计划篇五**

年就要过去了，自从从事厨房地方菜打荷一职以来，辛勤工作，认真对待对一件事，多次被评为集团先进个人，我知道这份荣誉实在是来之不易，心情无比激动，首先感谢各位家人对我的信任与支持。

打荷员的责任非常重大，工作中起着承上启下的作用，与码菜部要协调好，与配菜员要配合好，打荷可以说是饭菜质量的关键，工作容不下一点点马虎大意，我每天必须提前早到搬餐具、加工半成品，从没有过一句怨言，工作中加班加点努力要求自己，不求最好，只求更好，从我手中过的每一道菜肴都要做到餐具净、热、口味正、色泽好，就是这样要求着重复的把着菜肴的一道质量关，从不感到厌倦。

省下的就是挣下的，能回收的就回收，能利用的再利用、大料大用、小料小用，边角料可以做职工菜，这是我一直工作以来都遵循的原则，为了能更好的控制好我部的成本，三令五申相互监督、举报、下班我带头检查垃圾桶，地方菜是以本地小炒菜为主。原材料多的大班组，我管好自己，也监督好别人，回收了许多可以重新利用的物品、减少了许多不必要的浪费。

一道成功的菜品离不开全员的共同配合，什么样的菜肴适合什么样的餐具、这都做出了规定。虽然不是专业学校毕业的，但是要想学的准、学的精，就得比别人多下几倍的工夫，我不服输，一点都不气馁，下班到书店买书学习，加班时练习，努力提高自己的业务水平，增强自身素质，争取自己不会被淘汰，不断学习、不断进步。

我一直兢兢业业、扎扎实实的工作在酒店的基层，同时也不断的提升自己的工作技能、技术，先后在粤菜鲍鱼房、粤菜打荷、粤菜蒸锅。就过职。

现任地方菜打荷一职，同时我不断在实践中寻找技巧、在技巧中总结经验、在积累的经验中不断的完善自己。在打荷技术已日渐成熟的基础上，我逐渐地尝试掌握其他工作的技能，因为要成为一个部门的骨干只掌握一门工夫还远远不够。

总而方之，不害怕不会干，但怕不去干，不害怕干不好，就怕去捣乱，有付出就有回报，今年有幸又被评为集团先进个人，我感到无比荣幸与自豪，再次感谢各位家人对我的支持、信任。

无需太多的承诺，说的好不如做的好，在新的一年里，我一定坚定信心，紧紧团结在杨经理为首的领导班子周围，努力、努力再努力，请领导放心，我一定不会让你们失望！

最后愿的明天更辉煌，更灿烂！

**酒店厨房工作计划篇六**

展望在新一年当中我会从以下几点去努力：

1、出品创新：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、外地市场动态，加强和采购沟通，对市场的创新原材料的尝试，加强三店厨师之间的沟通，取长补短，不断充实自己。

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。

3、前厅和后厨沟通协调：每天及时地加强对客人反馈信息的正确对待、重视，并以良好的心态，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，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。

4、能源节约：对每天的水、电、气使用严格合理使用，定时定人准时开关各种开关设备。

5、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。

6、成本控制：对原材料合理使用，做到物尽其用，把好验货关，严格杜绝变质变味的食品流入酒店，协调各菜系对原材料相互配合使用。

**酒店厨房工作计划篇七**

时间过得飞快，我们又有了新的工作，不妨坐下来好好写写工作计划吧。相信大家又在为写工作计划犯愁了吧！以下是小编为大家整理的酒店厨房下半年工作计划，仅供参考，大家一起来看看吧。

xx年上半年xx分公司在集团总公司的领导和个部门监督指导下，在xx全体员工团结一心下，共同努力做出一定的成绩，与去年同期相比生意整体情况有所上升。今年上半年完成利润xx万元，半年综合毛利xx%，现做如下总结：

：以人为本。善于发现自生不足和结合员工实际情况，加强员工厨德和厨艺的培训，积极响应公司号召，裁员增效，整合编制从原有的68人减到60人。让员工得到更多实惠，从而提高员工积极性相反员工做事更认真。更加有责任心。各部门相互帮助，随时听从厨师长调动，哪里需要帮助去哪里。 让每个员工当自己的企业来做事，每月定期对各部门的工作量和责任心进行评比，张贴，公示。以公平，公正，公开为原则使员工付出越多，收获越多。

(一)原材料的控制：

1. 库存的货尽量用完再进，先进先用，以免多放变质，过期。

2. 在不影响菜品出品的口味上，减少油脂的用量，使其菜品更加清爽，减少成本。

3. 原材料尽量做到物尽所用，在开发菜品的基础上，边角余料各部门相互互补，相互利用。

(二)能源方面：禁止长流水，风机定时开，在工作不忙的情况下，集中时间加工，尽量节约能源。

与去年同期相比：气节约两万元，电节约两万，水节约三千，营业收入多一百五十万。

(三)安全方面：严格执行食品安全法、消防法，认真抓好食品卫生安全工作，把好食品加工的各个环节，食品添加剂的正确使用以及登记情况，做好台帐，禁止使用三无产品，过期食品，不使用公司规定以外的任何食品添加剂，坚持冰箱生熟分开，加盖，加膜。标签明示在xx特殊环境下经相关行政部门检查验收得到一定认可。坚持公司原则，xx组建的自查小组从厨师长，经理及部门组长亲自带头，每天对厨房食品卫生，消防，员工仪容仪表检查跟进。对做得好与不好的部门及个人做相应的处罚与奖励。并每月评比，张贴，公示与浮动挂钩。加大员工生产，个人安全的培训及相关的教育，正确引导;在消防方面，定期培训并聘请专业人员讲解与实际操作，让员工做到人人消防。

(四)菜品方面：菜品是企业的生命力。感谢公司对xx的关心及对我个人的培养，多次外出考察，使我对菜品有更多的`了解，自我的提高。xx始终坚持菜品如人品的原则来灌输员工认真做好每道菜，做为厨师长严把菜品质量把关，定期培训全体员工，并对差的部门及个人进行单独培训及指导。始终坚持以身作则，并每天坚持亲自炒菜来带动员工，提高员工对出品的责任心。每月定期推出新菜来稳定客源及吸引更多顾客，提高更多效益。厨房认真听取前厅意见及顾客返还意见。总结每日出品问题，并在每日例会中及时改进不足，促进菜品的稳定性及可口性。严格执行公司退菜制度和退菜程序，最大化减少不必要的退单，让客人开心而来，满意而去。

综合上半年的工作，对下半年的工作计划如下：

一、高度同集团公司保持思想一致，配合前厅店长共同抓好，搞好xx管理工作。

二、努力带领自己的团队在菜品上狠下功夫，都说没有永远的特色，只有不断的创新，争取用老菜吸引新顾客，用新菜吸引回头客。

加强食品卫生安全，监督管理，加强食品添加剂五专管理，强化部门责任制，进一步提高员工节约意识，争取在下半年创出更好经济效益。

**酒店厨房工作计划篇八**

在全体员工团结一心下，共同努力做出一定的成绩，与去年同期相比生意整体情况有所上升。今年上半年完成利润370万元，半年综合毛利55%，现做如下总结：

。

善于发现自生不足和结合员工实际情况，加强员工厨德和厨艺的培训，积极响应公司号召，裁员增效，整合编制从原有的68人减到60人。让员工得到更多实惠，从而提高员工积极性相反员工做事更认真。更加有责任心。各部门相互帮助，随时听从厨师长调动，哪里需要帮助去哪里。让每个员工当自己的企业来做事，每月定期对各部门的工作量和责任心进行评比，张贴，公示。以公平，公正，公开为原则使员工付出越多，收获越多。

今年上半年，成本方面主要做到了以下几点：

（一）原材料的控制：

1、库存的货尽量用完再进，先进先用，以免多放变质，过期。

2、在不影响菜品出品的口味上，减少油脂的用量，使其菜品更加清爽，减少成本。

3、原材料尽量做到物尽所用，在开发菜品的基础上，边角余料各部门相互互补，相互利用。

（二）能源方面：禁止长流水，风机定时开，在工作不忙的情况下，集中时间加工，尽量节约能源。

与去年同期相比：气节约两万元，电节约两万，水节约三千，营业收入多一百五十万。

（三）安全方面：严格执行《食品安全法，消防法》，认真抓好食品卫生安全工作，把好食品加工的各个环节，食品添加剂的正确使用以及登记情况，做好台帐，禁止使用三无产品，过期食品，不使用公司规定以外的任何食品添加剂，坚持冰箱生熟分开，加盖，加膜。标签明示在特殊环境下经相关行政部门检查验收得到一定认可。

坚持公司原则，组建的自查小组从厨师长，经理及部门组长亲自带头，每天对厨房食品卫生，消防，员工仪容仪表检查跟进。对做得好与不好的部门及个人做相应的处罚与奖励。并每月评比，张贴，公示与浮动挂钩。加大员工生产，个人安全的培训及相关的教育，正确引导；在消防方面，定期培训并聘请专业人员讲解与实际操作，让员工做到人人消防。

（四）菜品方面：菜品是企业的生命力。感谢公司对的关心及对我个人的培养，多次外出考察，使我对菜品有更多的了解，自我的提高。始终坚持菜品如人品的原则来灌输员工认真做好每道菜，做为厨师长严把菜品质量关，定期培训全体员工，并对差的部门及个人进行单独培训及指导。始终坚持以身作则，并每天坚持亲自炒菜来带动员工，提高员工对出品的责任心。

每月定期推出新菜来稳定客源及吸引更多顾客，提高更多效益。厨房认真听取前厅意见及顾客返还意见。总结每日出品问题，并在每日例会中及时改进不足，促进菜品的稳定性及可口性。严格执行公司退菜制度和退菜程序，最大化减少不必要的退单，让客人开心而来，满意而去。

综合上半年的工作，对下半年的工作计划如下：

（一）高度同集团公司保持思想一致，配合前厅店长共同抓好，搞好管理工作

（二）努力带领自己的团队在菜品上狠下功夫，都说没有永远的特色，只有不断的创新，争取用老菜吸引新顾客，用新菜吸引回头客。

加强食品卫生安全，监督管理，加强食品添加剂五专管理，强化部门责任制，进一步提高员工节约意识，争取在下半年创出更好经济效益。

谢谢大家！

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