# 最新厨师个人述职报告(实用8篇)

来源：网络 作者：天地有情 更新时间：2024-08-31

*报告在传达信息、分析问题和提出建议方面发挥着重要作用。那么什么样的报告才是有效的呢？下面是小编为大家整理的报告范文，仅供参考，大家一起来看看吧。厨师个人述职报告篇一尊敬的领导：大家好！首先，我预祝大家新年快乐、工作顺利！回首过去的一年，在各...*

报告在传达信息、分析问题和提出建议方面发挥着重要作用。那么什么样的报告才是有效的呢？下面是小编为大家整理的报告范文，仅供参考，大家一起来看看吧。

**厨师个人述职报告篇一**

尊敬的领导：

大家好！

首先，我预祝大家新年快乐、工作顺利！回首过去的一年，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：

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。

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。

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。

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。

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着成效。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，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。

述职人：xxx

20xx年x月x日

**厨师个人述职报告篇二**

尊敬的各位领导：

大家好!

食品安全是厨房工作的头等大事，为把好食品加工的各个环节，保证安全生产。我给厨房里每位员工划分了卫生责任区，要求他们对各自的卫生区、食品原料、存放容器等负责，并由我和食品检验员进行不定期检查。

其次，加强食品原料的分类管理督导工作。对食品原材料的进出使用;将厨房用具在固定位置分类管理，并粘贴胶条加以定位;对厨房、保鲜柜、冷冻箱等原料存放地定期清理、定期温度和湿度测量。

第三，在细菌滋生活跃季节，邀请餐饮部食品检验员定期给厨房员工进行培训，从试纸的使用到和各种消毒的标准方法，从标准化洗手到食品安全知识的普及等，使大家对食品安全有了更深刻的认识，提高了食品安全全员参与的意识。

我结合员工实际情况加强素质教育，每月再忙也要抽出时间有针对性的厨艺培训，并经常激励他们在日常工作中多看多学多记，以便以后在重要的工作岗位上发挥大家的潜力。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，现在我们已经形成了一个和谐、优质、高效、创新的团队。曾经有些员工不理解我们严格的\'管理，记得曾经有位员工餐厨工来找我，说我们也就是给员工做餐，土豆丝有必要切那么好吗，当时我很明确的告诉他很有必要，并且给他讲其中的道理，首先从自身来说你严格要求自己打好刀工的基本功，史自己将来在厨艺上才能有更大的发展。现在回想这严格要求没有白费，让我们到现在看到的的是一支良好的厨师团队。

菜肴质量是餐厅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、意、型稳定;我们还认真听取员工、前厅服务员及宾客反馈意见，总结每日出品问题，并在每日例会中及时改进不足;同时我们还把宴会婚宴菜单、桌餐标准菜单有针对性的进行修改，好让经常来用餐的老客户享受到不同口味的新菜品。完成以上工作后，我在餐饮部指导下对明年餐厅带照片的新菜单进行再次整理和研发，确保体现不断吸纳当今餐饮业的诸多新元素的经营特色，以此形成我们xx独特的餐饮品牌，确保回头客每次都可以尝到新口味的美食。

此致

敬礼!

述职人：xx

x月x日

**厨师个人述职报告篇三**

尊敬的各位领导：

大家好!时光荏苒，很快就要过去了，回首过去的一年，感慨万千。今年整个xxxx市场物价迅猛上涨，人员成本同时也不断上升，在集团的大力管理培训和大家的共同努力下，同期工作比往年有所改善。现将主要工作情况述职如下：

1、厨房人员调整。

2、厨房年初针对各部门做了一套以部门为单位的`自查工作签字流程，使原来准备工作不齐全的全补上来，厨房得到了明显的改善。

3、建意店里用直销法每人吃鱼送鱼，使店里水煮鱼在原来的基础上流水达到x万元一月，取得了历史性的突破，同时水煮鱼的毛利一直控制在x%~x%之间。

4、厨房今年利用一分钟定位法管理，对厨房冰箱和所有货物定位处理，xx店和x店在我的影响下取得了良好的效果。

5、xx店新开业筹备交流和综合管理大培训。厨房积极参与并学习贯彻落实，特别是对厨房后勤难管理上下功夫，员工宿舍进行了规范，取得了好成绩，没有人不夸厨房的宿舍卫生干净。

6、学习了各项流程学，通过厨房自己摸底考试x次，店里组织x次，集团x次，把理论变成实际操作。

7、今年物价涨幅太大，如厨房干辣椒原来x元多/斤涨至x元/斤，花椒也涨到x元/斤，经过厨房重点调整对水煮鱼毛利没有影响。

1、由于今年设备老化，冷库、抽风老化，维护和管理上耗费不少，表明我们厨房还需增强工作意识。

2、对怎样做员工思想工作还需要总结学习。

3、在强化厨房的学习氛围方面做得不够。

4、在强化厨房对防止中工流失工作做得不够完善。

1、通过学习再造、培训与管理好团队。

2、对厨房进行有效监控与指导，严格按标准提高执行力。

3、通过专业化培训与管理，对厨师技术力量进行合理储备，合理推出新颖菜品。

4、对厨房环境、卫生、设备进行安全维护，同时对成本及费用加以控制。

5、将每月工作计划与每日工作日志加以落实。

6、沟通——管己、管人、管队伍。

新的一年意味着新的起点、新的机遇、新的挑战，我决心再接再厉，努力打开一个工作新局面。

此致

敬礼!

述职人：xxx

xx年xx月xx日

**厨师个人述职报告篇四**

总结这一年，在工作上我勤勤恳恳，认真负责，任劳任怨，用心履行自己的工作职责。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己的本职工作。

不知不觉中，xx年即将过过去，新的一年即将来临。在xx酒店当厨师已经快一年了，现在，就xx年的工作做下总结：

依照酒店整体的战略规划来开发规划菜品，根据餐厅菜点经营状况和市场客户调查，来不断地改进和提升产品形象。根据来酒店消费的团体会议，零点散客，宴会接待，三大块消费群体的需求，来不断丰富产品，使之能逐渐形成一组有针对性的风格化的产品。使产品在发展变化中树立自己的品牌。

以系统化整合核心竞争力，以规范化提升管理水平，以现代信息手段提高市场竞争力，以效益化为目标指导厨政管理工作。

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人员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。

做到严把原材料质量关，提高原材料的使用率，争取把最大的利益让给顾客

严格执行《食品卫生法》。抓好厨房卫生安全工作。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。

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、传菜员把关、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。

以上是我对过去的一年做的工作总结。在新的一年里，我将继续努力，争取把工作做的更好。

**厨师个人述职报告篇五**

时间过得很快，转眼要到了。回顾，我有很多方面在明年要去改进和完善。如今年的绩效考核，节能降耗，六常整理。我自己在这一年里也对管理的深入了解，公司今年帮我们圆了大学梦，重新回到学生时代的感觉，还有余世维讲座的学习。这些都让我更加了解企业，更加科学的管理。

新桥店菜品总体是比较稳定的，各个档口在去年的基础上有所提升。针对菜品原料的投诉不多，但是菜品在我们操作中出现的咸淡问题还时有发生。比如:6月份开胃鱼头的酱料比较咸，我们处理不到位，出现大量客人投诉，我有失职之处，解决问题不深入，后来还是经过刘总的提醒问题才得以解决。

绩效考核的实行带动了大部分员工做事的积极性，也改变了一些员工做事的`不良习惯，但是我们打分的尺度和标准不够细化，明年要把绩效考核更加标准和完善。

1、在物品保管方面：很多工作做得还不到位，例如脱水机，全年坏掉3台，很大一部分原因就是员工在操作中使用造成的，以后要吸取教训不再发生类似事件。

2、在节能降耗方面：厨房电源的开关，员工基本上都能够及时，但是水资源的控制就要稍差，例如：漂洗原材料的水龙头水量过大，杀洗人员洗东西水量过大，炉台水龙头不及时关闭。今后要加以监管，把浪费降低到最小。8月份食堂老师的更换，由于提前安排和准备不到位，没有做好衔接，给后来的工作造成很大的被动，连续一个星期菜品都不合口味，加之又正处夏天，员工反映强烈。这是我们两位厨师长的失职造成的，今后要引以为戒，不再发生类似事件。

今年举办的三次菜品研讨会，使我加深了如何对原料提鲜的理解，刘总在会上的讲话，使我从中学到提高厨师职业道德和坚持做好事方面的启发。学习余世维讲座，从中学到很多对员工管理，工作要求，职业素养方面的知识。在今年10月份，成立了“金华职业学院得尔乐大专班”，通过考前辅导，所有学员都通过了学前考试，正式成为了一名大学生。公司给我们圆了一个大学梦，提供免费上大学的机会，边上班边学习。加上今年的工资调整，员工福利得以提高。

通过六常法的实行，我们员工对于卫生要求，物品的整理、分类存放、用具定位。大部分员工做的都很到位，因为检查时跟绩效相结合打分，虽然我们今年做的不是很好，但今后会更加规范，争取做得更好。

已完成每月考勤的汇总和核对，每月破损餐具的清点，开餐前的卫生检查，高峰期的工作纪律和加工房调料的配制，日常的转货等工作以及年底酱油肉、鳗鲞的自制工作。

很快就要到了，我会把今年做得不到位的地方加以改正，做好每一道菜肴，完成好每天的本职工作。愿我们的明天更加美好！

**厨师个人述职报告篇六**

在菜品的制作中，根据电力公司职工的口味，及时调整菜品的制作，以求达到大家满意的效果。比如，有些菜品的制作(如重庆辣子鸡、水煮肉片等)在制作的过程中做成两种口味，以满足不同口味的需求。有些菜品，大家不愿吃，就尽量不做。大家喜爱的菜品，基本上每两周就做一个，力求达到最佳效果。

餐厅卫生方面分为两大块。一块是厨房，在厨房卫生工作中，要求员工每周做一次大清扫，天天做一般卫生，定期清理厨房油烟道，避免火灾的发生。厨房卫生做到无卫生死角，冰箱、冰柜及时清理除霜，成品、半成品做好防护工作，避免交叉污染。另一大块为餐厅就餐区，在工作中，餐厅桌椅每天用玻璃水擦洗，随时保持餐厅地面干净整洁，窗明几净，给就餐员工造就一个舒心的环境。

从进货的验收、半成品的加工，到菜品的制作，都严格按操作规程进行。餐具、分餐工具及容器具除每天必须清、洗、消以外，每月还进行一次彻底的清洗和消毒。

在这两个月的工作中，对员工进行了安全、品质卫生方面的培训，做到人人对安全、品质卫生都有了足够的认识。在平常的工作中，由于项目人员少，工作杂，不能够你是厨师就干厨师活儿，你是内管员就干内管员活儿，必须大家密切配合，就像一块砖，哪里需要往哪搬。

根据就餐员工的意见及时调整工作中的不足，通过我们项目全体员工的努力，以求达到电力公司员工、领导的一致认可。

以上就是我在这两个月工作中的体会和成绩，如有不足之处，望大家指正。

**厨师个人述职报告篇七**

尊敬的各位领导：

大家好!

时间过得很快，转眼要到20xx年了。回顾20xx年，我有很多方面在明年要去改进和完善。如今年的绩效考核，节能降耗，六常整理。我自己在这一年里也对管理的深入了解，公司今年帮我们圆了大学梦，重新回到学生时代的感觉，还有余世维讲座的学习。这些都让我更加了解企业，更加科学的管理。

新桥店菜品总体是比较稳定的，各个档口在去年的基础上有所提升。针对菜品原料的投诉不多，但是菜品在我们操作中出现的咸淡问题还时有发生。

绩效考核的实行带动了大部分员工做事的积极性，也改变了一些员工做事的不良习惯，但是我们打分的尺度和标准不够细化，明年要把绩效考核更加标准和完善。

1、在物品保管方面：很多工作做得还不到位，例如脱水机，全年坏掉x台，很大一部分原因就是员工在操作中使用造成的，以后要吸取教训不再发生类似事件。

2、在节能降耗方面：厨房电源的开关，员工基本上都能够及时，但是水资源的控制就要稍差，例如：漂洗原材料的水龙头水量过大，杀洗人员洗东西水量过大，炉台水龙头不及时关闭。今后要加以监管，把浪费降低到最小。x月份食堂老师的更换，由于提前安排和准备不到位，没有做好衔接，给后来的工作造成很大的被动，连续一个星期菜品都不合口味，加之又正处夏天，员工反映强烈。这是我们两位厨师长的失职造成的，今后要引以为戒，不再发生类似事件。

今年举办的x次菜品研讨会，使我加深了如何对原料提鲜的`理解，刘总在会上的讲话，使我从中学到提高厨师职业道德和坚持做好事方面的启发。学习余世维讲座，从中学到很多对员工管理，工作要求，职业素养方面的知识。在今年x月份，成立了“xx大专班”，通过考前辅导，所有学员都通过了学前考试，正式成为了一名大学生。公司给我们圆了一个大学梦，提供免费上大学的机会，边上班边学习。

加上今年的工资调整，员工福利得以提高。

通过六常法的实行，我们员工对于卫生要求，物品的整理、分类存放、用具定位。大部分员工做的都很到位，因为检查时跟绩效相结合打分，虽然我们今年做的不是很好，但今后会更加规范，争取做得更好。

已完成每月考勤的汇总和核对，每月破损餐具的清点，开餐前的卫生检查，高峰期的工作纪律和加工房调料的配制，日常的转货等工作以及年底酱油肉、鳗鲞的自制工作。

20xx年很快就要到了，我会把今年做得不到位的地方加以改正，做好每一道菜肴，完成好每天的本职工作。愿我们的明天更加美好!

此致

敬礼！

述职人：xx

日期：20xx年xx月xx日

**厨师个人述职报告篇八**

大家好!首先，我预祝大家新年快乐、工作顺利!回首过去的一年，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述职如下：

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。

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。

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。

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。

48、中一中一,放飞梦想;团结拼搏,树我雄风!

49、奋勇拼搏,展现自我;中一中一，绝不简单!

50、顽强拼搏,拥抱胜利;中一中一，非同一般!

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，从而达到效益化。

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