# 2024年厨师自我鉴定(模板10篇)

来源：网络 作者：心旷神怡 更新时间：2024-10-20

*在日常的学习、工作、生活中，肯定对各类范文都很熟悉吧。相信许多人会觉得范文很难写？以下是我为大家搜集的优质范文，仅供参考，一起来看看吧厨师自我鉴定篇一本人责任心强，严于律己，仔细细致，能吃苦耐劳，讲究个人卫生；与同事能够和谐相处，协调合作，...*

在日常的学习、工作、生活中，肯定对各类范文都很熟悉吧。相信许多人会觉得范文很难写？以下是我为大家搜集的优质范文，仅供参考，一起来看看吧

**厨师自我鉴定篇一**

本人责任心强，严于律己，仔细细致，能吃苦耐劳，讲究个人卫生；与同事能够和谐相处，协调合作，服务意识强，沟通力量较强。思维活跃，喜爱创新。喜爱发掘改良新的品种菜系，做到色、香、味俱全型配方面到位。对掌握成本有肯定的力量，在不超支的\'范围内能够把菜系品种做得更多更好，深受客人青睐及上司表扬，是同事们的榜样。

有较强的管理力量，有丰富的食堂管理、膳食管理工作阅历，熟识食堂管理的县官工作流程，有酒店或大型企业后勤管理工作阅历。自己有5年以上企业食堂的工作阅历，懂开菜单，会炒大锅菜，以湘菜、川菜、粤菜为主。

回首往事，在这多姿多彩的季节里，我取得了一些成果，在往后的日子里，盼望我能做得更好。

**厨师自我鉴定篇二**

在这金秋送爽，硕果累累的季节，我怀着无比激动和感恩的心情以及对我们公司餐饮事业发展的美好憧憬站在竞职的演讲台，我激动是因为领导给了我这次展示自我的机会，感恩是因为领导这么多年对我的栽培，今天在这里我感谢领导，感谢领导对公司经营的英明决策，使我们公司各家店的生意都红红火火，而且，即将开设新店，使我有机会参加竞聘新店厨师长的竞聘竞职演讲。

我之所以竞聘新店厨师长这个职位，是考虑到新店的工作环境和我自身优势，目的是使我们的新店工作更快更好的发展，为我们公司发展尽一份责任和力量，因为新店开业，要面临很多问题，一;没有固定客源，二;大部分员工都是新招进来的技术水平低，不熟悉公司的规定，在管理上会存在很多困难，要让后厨为新店开业打好漂亮的第一仗，树立起我们公司的良好形象，厨师长这一职务显得至关重要，竞聘厨师长我的优势是在于：

第一：我为人诚恳，对于领导来说，雇佣一个诚实可靠的管理人员是尤其重要的，我来“食间”也有8年左右，8年抗战况且取得了胜利，我对“食间”又如何能不了解?应该说不是了解?那是熟悉，那是亲切，那是温馨，那就像是家一样的地方，我一直都把这里的事当做自己家里的事来做。付出常人百倍以至于千倍的努力来完成我的工作。

第二：我非常了解后厨的工作环境，在“食间”7年，我从一个切菜的到正式厨师再到后厨的主管。这样的工作经历使我对后厨的所有工作都有了深入的了解，从细微的工作——卫生保持，到复杂的后厨管理，对我来说都是再熟练不过了。在座的各位领导都是看着广东成长起来的，最初的桂林店工作，然后调到重庆路店，之后又到湖西路店。我一路走来做的都是厨房工作，经过这三个店使我学到了很多种菜品制作，同时也接触了形形色色的后厨员工和同行业人，对于后厨发生了什么事，将发生什么事我都能第一时间洞察到。7年多的“食间”日常工作，让我具备了一定组织协调能力和综合分析能力，领导和同事给我提出了很多宝贵意见和建议，使我积累了如何管理好后厨，如何做到上通下达，如何与同事、与前台沟通协调的工作技巧。

第三;在厨艺方面;7年来，我一直在后厨工作，每天都参与食品的制作，分阶段的到各地学习，在这里我再次感谢各位领导，不断给我出去学习的机会，总的来说;，无论做食间的老牌菜，还是新的食品制作我都可以让顾客满意。

第四：吃苦耐劳，乐于奉献是我工作的理念，高中毕业我选择了餐饮工作，因为我喜欢这一行业，立志把餐饮工作做为我唯一的事业来发展，所以再苦再累我无怨言，我的工作原则就是勇于承担责任，勇于挑战自我，敬业爱店，愿与公司共同发展。

第五：开通思想，勇于创新是我工作的动力;在“食间”7年的日常生活和工作中，我不断加强个人的修养和专业知识的磨砺，做每一件事情都先思考，时刻准备接受新生事物的挑战，时刻为自己充电，因为我深深的知道，我的一言一行，我的一举一动，哪怕一个眼神都赋予了我新的内涵，我代表的不仅仅是我自己，我代表的是“食间”的形象，食间的蒸蒸日上是我唯一的愿望。

各位领导，各位同事，我深深知道我们公司汇聚了大量的精英。他们精通厨艺的同时还具备管理经验的人才很多，今天走上这个演讲台我并没有怀着“破釜沉舟”、“唯我是选”的思想，而是着眼新店开业能够开门红，我们公司能够在上一个新台阶的大局，我想出一份力，我承认我有很多缺点和不足，如：工作经验不足，我会虚心向各位领导以及厨师界的同仁学习，我会做到在工作中学习，在学习中工作。请各位领导，同事相信我。如果我有幸当选，我将再接再厉、继续以饱满的热情投入到工作中，当好领导的助手和参谋，做好职工的榜样，现在同各位领导谈一下如果我成为新店的厨师长我的计划和对领导的承诺。一：工作计划;首先：后厨人员合理配备企业的发展需要有优才计划同时还要合理分配优才，这样才能事半功倍，酒店业的发展，后厨是酒店生存的基础，所以这里更需要人才，这样才能做出更好的菜肴吸引更多的客人，为了我们的新店开业能够开门红，在人员配备一定要严格，每一个岗位都要有过硬的技术人员，下面就是我对后厨人员的配备量：

;西厨主管1名;领班3人;汁炉3人;砧板3人;配菜间3人;沙律3人;打合4人;总计：20人。

洗碗6人，厨师长1人;

后厨总计：39人

其次：强化管理制度

现如今餐饮业人员流动性非常大，每次招人都很难，这给企业更快的发展带来诸多不利，我们一定要做到即要留住员工又要优化员工。平日里想问题要多站在员工立场去想，多为他们切身利益出发。充分调动员工的积极性，后厨的岗位复杂，在调动员工的热情同时要强化管理制度，俗话说的好国有国法，家有家规，那店就应该有店的规章制度。岗位一定要分工明确，每个岗位都要有操作流程，尤其是后厨的卫生，每天都要有晨检，每天都要有卫生监督人和卫生责任人。与此同时要借鉴酒店“六常管理”体制，来培训我们的员工，提高员工的整体素质，再融合自己的企业文化，不断的提高后厨的产品质量，来满足客人更好的需求。

再次：员工的技术水平;当新店餐牌确定后，首要的是对员工进行培训，让所有的员工都熟悉自己的岗位，都能熟练操作自己的工作，知道当前自己要做什么，接下来还要干什么，在分工明确的同时还要让所有参与食品操作的员工知道这种菜品的整体流程。这样大家都能在技术上有很大提高，说一句很实在的话，出来工作的人，都是为了学点东西，我们要在技术方面下工夫，让员工都能掌握一技之长，从而使这些员工都能长久的在这工作。这样才能克服员工经常流动给企业带来的低效率低利润。我们还要对新老员工定期培训，定期考核，提高员工整体文化素质。

二、我对各位领导的承诺：

第一：要维护高层的权威，要同店里的各部门相处融洽。

要与店的员工以及相关部门经常沟通，什么事情都要从源头抓起，不放过一丝工作存在的漏洞，要务实肯干，从小事踏踏实实做起，要合理分配工作，提高管理水平。

第二：要善于总结经验，对未曾做好的事情吸取教训，已成功的事情寻找实施的不足，把已有的经验投入到以后的工作中去。

第三：要勤于员工沟通，随时掌握员工心里动态，解决难题不断改进后厨的管理机制，时刻保持与外界接触，开展一系列文化学习，提高员工的综合素质。从而使公司的整体精神面貌得以提升。

如果我落选，我会一如既往的在湖西路店努力工作，继续我的事业。“可已成功，可以失败，但我永远不会放弃”。我不确定竞选成功与否，但我可以肯定的是，我会更加努力的在这里工作，因为这里是广东的家，广东要为家里的日子过好尽到全部的责任。

将本文的word文档下载到电脑，方便收藏和打印

推荐度：

点击下载文档

搜索文档

**厨师自我鉴定篇三**

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，20xx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、工作上，我担任局机关食堂主管兼食堂烹调工作。首先保证干部职工饮水、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，根据湖南和粤北地区的饮食爱好，不断提高自己的刀功和烹调技术，配制有多套特色的菜谱，让全局干部职工和来往客人都能吃上香甜可口的饭菜。让干部职工吃的满意，生活安心。第二我在食堂管理上狠抓了几个环节。一是把好食堂原料进货关，我不怕远路，进市场，货比多家，选购各种营养丰富的食品原料，保证物美价廉，让干部职工吃得好，花钱少。二是当好食堂食品保管员。保证食品及原料不腐烂，不变质，不浪费，节省食堂开支，近五年来，为局机关节省招待费20多万元。三是保证按时开餐，保证开水正常供应，平时我起早贪黑，甚至星期天不休息，作好下星期的后勤准备工作，自20xx年以来，每年由教育局主持召开的教育行政工作会议，每月教育行政例会，每年的教职工中学生篮球运动会和上、下级来往的有关工作人员的开餐和接待工作，都由我个人操办。我也从不怕苦怕累，也不失职失误。由于食堂工作有特色，深受市、县领导及其他部门的好评，保证了局机关工作的正常运转。在20xx年至20xx年度考核评比中，被教育局评为先进工作者。

二、政治思想上。我认真学习党的路线方针、政策，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。

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。

**厨师自我鉴定篇四**

时光飞逝，两年的职高生活即将结束。在这段时间里，在这丰富的学校生活中，我取得了一些成绩，取得了很多进步。我会给自己做一个自我认同，为以后更好的发展树立一个标准。

烹饪是一门很实用的手艺，不是一朝一夕就能掌握的，但只要我用心去读，用心去体会，用心去按图索骥，用心去模仿，我一定会领悟到烹饪技巧的真谛。通过不断的学习，我意识到。有了水桌、案板、上菜、杂菜、候锅、开桌的基本功，只要用不同的原料、不同的烹调方法、不同的形状、不同的口味，相互转化，就能做出各种香、味、形、质、器俱佳的菜肴来。

在学习上，自学能力强，勤于研究，乐于思考，学习时间安排合理，理解能力强，思维敏捷，对问题有独到的见解。学会找出一套符合自己的学习方法，脚踏实地，循序渐进，精益求精，学习效率高。在职业高中两年的学习生活中，取得了很大的进步，各科均衡发展。同时，我积极参加夏令营和比赛，以拓宽我的课外知识。

政治上立场坚定正确，热爱祖国，积极要求进步，思想觉悟高，爱憎分明，积极参加各种社会公益活动，主动为救灾出力，用自己的微薄之力表达爱心，做文明公民。

在生活中，我有着严谨认真的\'作风，我朴实真诚，节俭独立。热爱集体，尊敬老师，团结同学，按时完成班级布置的任务。

本人心智健康，自觉遵守《学生守则》和《学生日常行为守则》，集体荣誉感强，热爱劳动。我担任过班级的体育委员和宣传委员。我能以团员和班干部的身份要求自己，团结同学，配合老师。任职期间，获得了老师和同学的一致好评。

天道酬勤，我相信努力一定会有回报。以后我会更加严格要求自己，改正自己的缺点，发扬自己的优点。我相信在不久的将来，我会成为一名合格的社会主义厨师。

**厨师自我鉴定篇五**

湖南人衡阳人，烹饪管理专业,毕业于湖南省商业技校。本人从厨13年。

能很好的控制好成本核算，对于厨房的管理和饮食业的发展方向以及经营思路有一定的体会和见解,我一直坚持勤奋努力不断进取，同时严格要求自己不断提高自身素质，对工作认真负责不带一点马虎，有一流的厨师队伍，可以接手各类型的湘菜厨房,有经过严格培训的厨师可以派送到各大中小的酒店从厨。

1、有策划经验，成功策划了各地四星著名宾馆及酒店开业并取得了成功。对新店选址，策划定位有独特见解。选择大于努力，选择不对再努力也只是白费。擅长海鲜干锅系列，纸锅系列，铁板系列，石锅系列。沙锅系列，瓦片系列，木捅系列，小炒系列，等等,合理的原料营养搭配、色、香、味俱全，让您品之回味无穷。长期实践新品开发，实行标准化生产，根据市场定位，将餐饮出品发展最优化组合，研究至极，已形成成套的相应出品体系，善于研究开发有自己的创新菜，特色菜。

2、经长期实践型的锻炼，有开业就红火的实战经验。自认为没有不成功的行业只有不成功的企业，虽不是第一但我绝对是唯一。经营理念：规避趋同，走个性化之路。经营特色：不随大流，搞特色有针对性，即顾客群的需求特色。出品定位：根据各地市场合理定位，严谨每一细节。对酒店管理。厨房成本控制有丰富的经验。创新营销。让餐饮企业效益倍增。

采百家之长，做精美菜淆。打破传统的隔阂，多交流学习，取长补短，齐心协力，共同进步，不段的迎合消费者的口味。坚持不懈的做好创新和推广工作，顾客就是上帝，他们的满意就是我们的效益。总之，我们应该走在时间的前面，我们不能去等市场，而应该去找市场，就让您给我一次机会，让我还您一份精彩!

**厨师自我鉴定篇六**

时间一晃而过，转眼间学四年已接近尾声。这是我人生中弥足珍贵的经历，也给我留下了精彩而美好的回忆。我是xxxx学的毕业生，所学的专业是师范专业，主攻的方向是地理学科的教学。

学时期，在抓好专业课学习的同时，我更注重的是综合素质的提高。在校期间，我选修了中国史、公共关系、领导科学、写作等课程；自学了网页制作、计算机编程等，掌握了制作网页的技能，通过了全国计算机二级；并阅读了量与专业有关的书籍。专业上，我扎扎实实地学好了有关地理学科、气污染治理、固体废物处理等相关知识，并多次获得奖学金。

实践是检验真理的标准。我深深地懂得实践的重要性，我担任过宣传员、实践部干事、邓研会干事、环保协会理事等职位。暑假期间，我积极地参加了学校组织的深入社区的社会实践，受到当地居民的一致好评。曾被评为优秀学生干部、优秀团干。在假期实践的工作中，使我学会了思考，学会了做人，学会了如何与人共事，锻炼了组织能力和沟通，协调能力，培养了吃苦耐劳，乐于奉献，关心集体，务实求进的思想。

在课余时间里，我喜欢阅读各类书籍，从书中汲取信息来充实自己，更新观念，开拓脑怀。作为一名社会人，我还积极参加各种活动。曾任职系文娱部部长，组织举办多长型晚会及校级比赛。在这过程中不断提高了自身的人际交往能力及处事能力，也参加了多项校外活动。

我深深地懂得：昨天的成绩已成为历史，在这个竞争激烈的今天，只有脚踏实地、坚持不懈地努力，才能获得明天的辉煌；只有不断培养能力，提高素质，挖掘内在的潜能，才能使自己立于不败之地。

我本着检验自我、锻炼自我、展现自我的目的，我来了。也许我并不完美，但我很自信：给我一次机会，我会尽我的努力让你满意。不只是为了稳定的工作；不只是为了追求幸福的人生；更重要的是实现人生的价值、活着的意义！希望贵单位给我一个发挥能力的机会。

**厨师自我鉴定篇七**

作为一名厨师长，是酒楼厨房的负责人，执行酒楼总经理的工作指令，贯彻食品卫生法和酒店的有关规章制度，负责厨房的全面管理工作，领导厨房全体员工完成每天的生产任务，审批厨房采购计划，与楼面、采购部、仓库部、财务部等配合、协调。对出品质量、成本、毛利率、卫生、厨房安全等负责。作为一名厨师长，是酒楼的一个重要角色，必须懂专业技术、会管理、精通酒楼厨房全面工作，明确自己的职责。厨师挣钱靠手不靠嘴，靠嘴只是临时利益，技术才是长久的效益。

要当好一名合格的厨师长，就必须做好以下各项工作；

层次的客人，这类客人消费高，菜肴品种应从名贵的山珍和高档的海鲜、海味【燕、鲍、翅】为主；中档酒楼的目标是中等消费的客人，菜肴品种应从中档的海鲜、禽类为主，菜价要适中；大众酒楼经营的目标是低消费的平民百姓，菜肴要以家畜、家禽、鱼鲜为主，菜价要便宜，菜肴要实惠。如高档豪华酒楼经营一般的菜肴，客人就会认为档次太低；如大众酒楼经营名贵山珍海味，就会无人问津。因此，拟定菜谱必须与酒楼的档次和经营目标相符，否则，就会导致经营失败。

是将每一道菜的用料、用量做个详细的列表，算出每一道菜的成本和毛利，这样配菜就有了一个统一的标准，出品的份量就会得到很好的控制，给成本的核算带来更为精确的数字。

1、厨师长必须了解原材料的市场价格，掌握各种原料的净料率，熟悉各种菜肴的用料与用量，根据规定的毛利率计算出菜肴的销售价格，对于成本和毛利率的关系又要结合实际情况而灵活看待。不一定要求每一道菜都是规定的毛利率，有些促销菜肴、急推菜肴、特价菜肴则可降低毛利率，甚至可以亏本销售。不见得成本越低，毛利率越高，利润越大。如果没有生意或生意太差，即使成本再低、毛利率再高，也照样没利润，甚至亏损。如果生意特别好，即使成本高一些，毛利率低一些，也照样挣钱，反而利润还大了。

2、认真搞好盘点工作，盘点时必须全面盘清、盘准。每月盘点一次至二次，这样才能使成本和毛利率的结果准确。

应根据每一个人的特长和爱好进行合理的分工，安排到适合的工作岗位上可以更好的发挥每一人的作用，使工作做得更好。

1、采购应把好进货质量关，采购的原材料必须新鲜、质优、而且还要符合菜肴的选料要求。

2、厨房不受也不用不符合菜肴要求的原材料。

3、原材料的加工【刀工、火候、调味】必须按照菜肴的要求进行

4、主、配、调料一定要在色彩、口味上得到科学合理的搭配。

5、装盘的成形美观

厨房原材料的管理是一项很重要的工作。原材料的管理好与差，关系到成本、出

品的质量。原材料的管理目的是保证出品的.质量，减少损耗，提高酒楼的利润。

**厨师自我鉴定篇八**

(1)经过在xx酒店短短一年的实习，我认识到了自己烹饪技艺，性格，工作经验的等等不足之处，并且在工作中逐步改进，相当于对我进行了一次深加工，回锅重新翻炒了一遍，使我变得更加成熟。我也深刻的体会到了父母工作的艰辛，也更加思念和热爱我的家乡。我在广州也认识了各种工种的各种人，热心助人的，埋头苦干的，口硬心软的，尖酸刻薄的，爱吹牛的等等，我与他们发生过争执，也有令我真情流露的，现在回想起来，往事一幕幕好似过眼云烟，大部分只是人生的过客，只有一小部分会令我埋藏在内心深处，永不忘怀!

(2)因为xx酒店经营的是东北菜，我本身也是东北人，这也就更加加深了我对东北菜的理解。东北菜是指在东北，包括黑龙江、吉林、辽宁、内蒙古东部的烹饪菜系，东北菜的特点是价廉量大，用料广泛，火候足，滋味浓郁，以炖菜为主。我认为xx酒店应该把主食再加上一些粗粮，由于加工简单，粗粮中保存了许多细粮中没有的营养。比如，含碳水化合物比细粮要低，含膳食纤维较多，并且富含b族维生素，吃粗粮也成为了现在人的一种时尚。热菜应该在加上几个更加有东北特色的菜，如狗肉火锅，杀猪菜，关东煮，烤玉米。因为狗肉冬吃驱寒，夏吃避暑，滋补强身，延年益寿。杀猪菜，关东煮等，也是很久远，经过历史与大众考验的经久不衰的东北菜。

**厨师自我鉴定篇九**

以下是4篇厨师自我鉴定范文，本文从政治思想、工作、生活三个角度进行阐述，展示了厨师对自我的全面实施与客观肯定，也体现了厨师积极向上的事业心。下面让我们一起来看看

自我鉴定

是怎样写!

1、本人责任心强，严于律己，认真细致，能吃苦耐劳，讲究个人卫生;与同事能够和睦相处，协调合作，服务意识强，沟通能力较强。

2、思维活跃，喜欢创新。喜欢发掘改良新的品种菜系，做到色、香、味俱全型配方面到位。

3、对控制成本有一定的能力，在不超支的范围内能够把菜系品种做得更多更好，深受客人青睐及上司表扬，是同事们的榜样。

4、有较强的管理能力，有丰富的食堂管理、膳食管理工作经验，熟悉食堂管理的县官工作流程，有酒店或大型企业后勤管理工作经验。

5、自己有5年以上企业食堂的工作经验，懂开菜单，会炒大锅菜，以湘菜、川菜、粤菜为主。

6、时间如流水一般急忙忙的逝去，回首往事，在这多姿多彩的季节里，我取得了一些成绩，在往后的日子里，希望我能做得更好。

我认真学习党的路线方针、政策，邓小平理论，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，虽然自己是厨师，我从不认为自己低人一等，总是以自己的实际行动抓好厨房管理工作。保证餐饮部出品各项工作正常动转。

，我担任卧佛基地餐饮部主管兼厨房成本控制工作。

首先保证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，根据桂林地区的饮食爱好，不断提高自己的烹调技术，配制有多套特色的菜谱，让培训班学员和来往客人都能吃上香甜可口的饭菜。让中心职工吃的满意，生活安心。第二我在食堂管理上狠抓了几个环节。一是把好食堂原料进货关，我不怕远路，进市场，货比多家，选购各种营养丰富的食品原料，保证物美价廉，让中心职工吃得好，吃的健康。二是保证食品及原料不腐烂，不变质，不浪费，节省食堂开支，保证成本管控。三是保证按时开餐，作好厨房的后勤准备工作，在2024年7月的新员工班期间圆满完成中心及餐饮部任务，得到中心领导及各部门的认可。

我崇尚质朴的生活，养成良好的生活习惯和正派的作风。此外，对时间观念性十分重视。由于平易近人待人友好，所以一直以来与人相处甚是融洽。敢于拼搏刻苦耐劳将伴随我迎接未来新挑战。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。

烹饪是一门实践性很强的工艺，非一朝一夕所能掌握，但只要我开卷细读，用心体会，并且按图索骥，认真仿制，就一定能获得烹饪技艺的真谛过不断学习我体会到了。具备了水台、砧板、打荷、上杂、候锅、明档等基本功，只要运用不同的原料、不同的烹调方法、不同的造型及口味，相互变换制作，即可创新出色、香、味、形、质、器俱佳的各款菜点来。我将更严格地要求自己，改正缺点，发扬优点。

;有5年以上企业食堂工作经验，5年大中型国际酒店副总厨工作经验;懂开菜单会炒大锅菜，湘菜、川菜、以粤菜为主;沟通、协调能力强;烹饪酒店专业毕业，持有学士学位证书或毕业证书。英文能力好，能说流利的普通话和广东话，能够领导和培训团队，善于与不同阶层的人沟通。

，能很好的控制好成本核算，对于厨房的管理和饮食业的发展方向以及经营思路有一定的体会和见解,我一直坚持勤奋努力不断进取。

：当初接触厨师行业完全处于一种喜好：但是慢慢的厨师行业不单是我喜好而是成为我的事业。厨房成了我的灵魂，确保每一种出品外观有特色;追求完美，永不满足，永远力争精益求精。

厨师的技能专长怎么写?

2、有多年的策划经验，成功策划了各地四星著名宾馆及酒店开业并取得了成功。擅长海鲜干锅系列，纸锅系列，铁板系列，石锅系列。沙锅系列，瓦片系列，木捅系列，小炒系列，等等,合理的原料营养搭配、色、香、味俱全，让顾客品之回味无穷。

时间如流水一般急忙忙的逝去，回首往事，在这多姿多彩的季节里，我取得了一些成绩，在往后的日子里，希望我能做得更好。我思想健康,具有较强的集体荣誉感，热爱劳动，先后担任过班级的体育委员和宣传委员，能以一名团员和班干部的标准要求自己，团结同学，配合老师工作，任职期间获得了老师和同学的一致好评。

我有坚定正确的立场，热爱祖国，热爱党，认真学习并拥护党的各项方针政策，积极要求进步，思想觉悟高，爱憎分明，踊跃参加各项社会公益活动，用微薄的力量，表达自己的爱心，做一个文明市民。

我拥有严谨认真的作风，为人朴实真诚，勤俭节约，生活独立性较强。热爱集体，尊敬师长，团结同学，对班级交给的任务都能认真及时完成。

烹饪是一门实践性很强的工艺，非一朝一夕所能掌握，但只要我开卷细读，用心体会，并且按图索骥，认真仿制，就一定能获得烹饪技艺的真谛。通过不断学习我体会到了。具备了水台、砧板、打荷、上杂、候锅、明档等基本功，只要运用不同的原料、不同的烹调方法、不同的造型及口味，相互变换制作，即可创新出色、香、味、形、质、器俱佳的各款菜点来。

我将更严格地要求自己，改正缺点，发扬优点。相信在不久的将来，我将成为社会主义合格的厨师。

我认真学习党的`路线方针、政策，邓小平理论，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，虽然自己是厨师，我从不认为自己低人一等，总是以自己的实际行动抓好厨房管理工作。保证餐饮部出品各项工作正常动转。

，我担任卧佛基地餐饮部主管兼厨房成本控制工作。

首先保证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，根据桂林地区的饮食爱好，不断提高自己的烹调技术，配制有多套特色的菜谱，让培训班学员和来往客人都能吃上香甜可口的饭菜。让中心职工吃的满意，生活安心。第二我在食堂管理上狠抓了几个环节。一是把好食堂原料进货关，我不怕远路，进市场，货比多家，选购各种营养丰富的食品原料，保证物美价廉，（本文由文书帮小编

http:///

编辑提供阅读）让中心职工吃得好，吃的健康。二是保证食品及原料不腐烂，不变质，不浪费，节省食堂开支，保证成本管控。三是保证按时开餐，作好厨房的后勤准备工作，在2024年7月的新员工班期间圆满完成中心及餐饮部任务，得到中心领导及各部门的认可。

，我崇尚质朴的生活，养成良好的生活习惯和正派的作风。

此外，对时间观念性十分重视。由于平易近人待人友好，所以一直以来与人相处甚是融洽。敢于拼搏刻苦耐劳将伴随我迎接未来新挑战。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。

烹饪是一门实践性很强的工艺，非一朝一夕所能掌握，但只要我开卷细读，用心体会，并且按图索骥，认真仿制，就一定能获得烹饪技艺的真谛过不断学习我体会到了。具备了水台、砧板、打荷、上杂、候锅、明档等基本功，只要运用不同的原料、不同的烹调方法、不同的造型及口味，相互变换制作，即可创新出色、香、味、形、质、器俱佳的各款菜点来。我将更严格地要求自己，改正缺点，发扬优点。

1.

厨师工作自我鉴定

2.

厨师专业毕业自我鉴定范文

3.

厨师简历

4.

厨师雇佣合同

5.

厨师聘用合同

6.

厨师自我评价

7.

厨师简历模板

8.

厨师简历范文

**厨师自我鉴定篇十**

短短的西部体育传统项目学校师资培训很快就结束了，时间虽短，却让我受益匪浅。国家级讲师团的专家、教授们长途跋涉、不辞辛劳的敬业精神，以及精辟的分析，妙语连珠的讲解依然让我记忆犹新。在这一周里，我始终坚持提早到达教师，等待教授们的到来。他们精彩的讲解，我都一一记录在册，组织的一些实践操作，我都积极参与体会，并收到很好的效果。对教授们的讲解和点拨，我都在结合自身实际进行思考，并将想到的记录在笔记本上。通过教授们的讲解，拓开了我的思维，无论是在体育教学还是在业余训练，以及学校体育管理，都取得了很的`收获。

通过此次培训，我将以此为契机，在今后的教学活动中，不断地开发和利用课程资源，拓宽教学视野，通过不断的\'努力，为提高青少年体质健康水平尽自己的一份努力。在青少年业余训练上，多将理论联系实际，不断的创新和摸索，找到适合本地实际，并有效提高运动水平的训练方法。在学校体育管理上，多方面开发和利用人力资源，切实提高学校体育地位，并在本地区起带头作用，达到共同进步的目的。

学习时间是短暂的，收获却是无限的，学习是永不止步的。通过此次培训，让我的思想意识以及专业素质都得到了极的提高。同时也希望更多的专业教师得到这样的培训，来加快提高我国青少年体质健康水平。

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