

# 2023年中式烹调技师工作总结(通用5篇)

总结的选材不能求全贪多、主次不分，要根据实际情况和总结的目的，把那些既能显示本单位、本地区特点，又有一定普遍性的材料作为重点选用，写得详细、具体。总结怎么写才能发挥它最大的作用呢？以下我给大家整理了一些优质的总结范文，希望对大家能够有所帮助。

## 中式烹调技师工作总结篇一

1)既然我们选择了做技术，就要想尽各种办法把自己的技术提高，有了过硬的技术，才是我们立足的根本，否则就没有底气，专业技能不过关，别人就不会看重你！干一行，爱一行，只要自己喜欢，就要把他做到极致，全心全意地为之而奋斗，形成自己的王牌。

2)方法很重要。我们明确了方向，就是要注意学习的方法。首先按照师傅的要求做，不懂得地方就要刨根问底，不耻下问，然后自己要实际操作，多思考为什么，勤于记笔记，善于总结。形成学习---实践---再学习---再实践的套路。养成勤劳的习惯，用心去做，勤动脑筋，善于运用统筹方法。正确每做一次都比上一次有进步，多动手，多去做，不怕苦不怕累，与困难作斗争。做的次数多了，质量就会提升，这就是量变到质变的转化。

3)团结的重要性。我们在国庆长假就可以体会到，如果不是大家的通力合作，相互帮助，那样大的工作量真的很难个体单独完成，个人的成长离不开集体的力量，没有优秀的团队，就不会有先进的个人！虽然很忙很累，但是我们大家很开心，时间也过得特别快，感觉更加充实。

4)要有超强的自信心。在工作中没有必要灰心丧气，我们可以取长补短，每个人都有自己的特长，没有必要那么不自信，

更要有勇气，敢于挑战，要热忱，青春就是有活力，敢想敢干，树立起目标，一周一周的去实现他，及时发现自己的不足，及时地去追踪，每天进步一点，日积月累，就是大的进步，坚持，就是要坚持，坚持的力量是十分强大的。

5)加强外语的能力，在忙碌之余的闲暇时间，看看英语，记忆一些词汇，背诵些经典段落，这样还可以提高沟通的能力。真的，一个人的会说话能力也是职场很重要的能力之一。记得一个清华大学的员工厨师，自己学习外语还考了托福，真不能不说后天的努力也可以改变自己的命运吧，他就是英语神厨——张立勇先生的感人事迹。

知识的结构，还有些大师在这里有他们的直营店，个性而又递到的出品更是我们学习的绝佳之地。

## 文化要求

学习厨师需要一定的文化知识和一定承受能力以及判断能力，学习厨师烹饪可报考相关的烹饪学校或者跟师傅或者直接去从事餐饮服务的地方。

## 品行道德

厨师的品行道德素质，即厨师在政治思想、道德品质方面具有水平和修养。

作为一名社会主义中国的厨师，除应具备爱国、爱党、爱人民的起码思想品德之外，根据烹饪职业的特殊性，还应该特别提出以下几点：一是全心全意为人民服务的精神；二是热爱本职工作的敬业精神；三是热爱集体、热爱企业的精神；四是牢固的法制观念。

## 身体要求

在很短的时间内完成一系列的操作程序，这就要求厨师具有敏捷的思维、熟练的动作和充沛的精力。

## 业务素质

厨师的业务素质包括内容很多，其主要方面是要有精湛的技术。具体的说，作为一名合格的厨师，更有精细的刀工，对火候的掌握要得当，调味要准确适口。要有较好的文化知识素养。要掌握现代营养、卫生等有关烹饪科学方面的基础理论知识，要了解祖国的烹饪文化历史，要懂得一定的民俗礼仪知识。要有一定的美学修养和艺术创新基础。此外，还应该勇于创造、大胆革新的精神，要具备一定的组织管理能力及5s的灵活运用等。

## 工作禁忌

- 一：不随地吐痰，不乱扔垃圾，工作区域干净整洁卫生。
- 二：着装整洁，正确穿戴工作服工作帽，随时维护个人卫生
- 三：不浪费原料，生熟分开避免炒勺尝口味
- 四：在厨房内禁止吸烟。

## 中式烹调技师工作总结篇二

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。

在激烈的现代化中，如果没有新的思路，就很难发展，通过不断的自己否定、自己超越，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。

## 中式烹调技师工作总结篇三

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。

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，我们推出一些具有农家特色的菜肴，还为客人提供具有季节特色的花茶等等。

二、管理方面：以人为本，我结合员工实际情况，定期对员工进行有针对性的厨艺培训，并经常激励他们把本分工作做好。经过努力，员工整体素质得以提升，如注重仪表、遵守厨房规章制度不断提升自己的厨艺，甚至有些员工还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：菜肴质量是酒店餐饮方面得以生存发展的核心竞争力。作为领班，我以身作则，协助厨师长严把关好菜肴出品的质量。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；我们还认真听取餐饮厅面员工意见及宾客反馈意见，总结每一餐的菜肴出品问题，并在每日例会中及时向员工分析厨房的不足；我们还经常添加新菜肴，确保回头客每次都可以尝到新口味。

四、卫生方面：严格执行“xx”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，每个员工都必须对各自的卫生区域负责，与此同时，由我进行不定期检查。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，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使用原料的单价，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著成效；在菜品创新、菜肴质量、成本控制、员工素质提升等方面都取得相当高的成绩。当然，我们也还存在不足，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，与此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！

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。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。

1、在菜品的定位上，根据客人的需求来逐渐改变菜品的质量。我会努力配合新厨师长的工作，把菜品的出品做到标准化，使之能逐渐形成一组有针对性的风格化产品，是产品在发展变化中树立自己的品牌。

2、在厨政管理方面，一系统化整合核心竞争力，以规范化提升管理水平，以效益化为目标指导厨政管理工作，对厨房进行有效监控与指导，严格按照标准提高执行力，对厨房技术力量进行合理储备，合力推出新颖菜品。

3、在人员方面，进行专业技能考核，采用定期培训的办法提高人员的业务技能和专业素养，再结合实际的前提下，进一步完善厨房内部的各种规章制度。

5、在原材料的验收和使用方面，做到严把原材料质量关，提

高原材料的使用率，争取把的利益让给顾客。

6、在沟通方面，服从领导，管己，管人，管队伍。

一年的时间不过匆匆，作为一名xx酒店的厨师。虽然工作方面主要是在厨房中，但对于自身的责任和工作经历，我也有很多需要总结反思的地方。

## 一、思想方面

作为xx酒店的一名厨师，我一直以自己能在xx酒店的后厨工作为荣。虽然只是在厨房默默的努力，但我知道，酒店的客人会来到这里，不仅仅是因为酒店的住宿和其他服务，我们的菜品也是吸引顾客，并让顾客满意的地方！为此，我在工作的思想上从不懈怠自己，一直以来都让自己严格的面对每一次下厨，无论是在工作内外，无论是在酒店还是自己家。我作为一名xx厨师的信念从未让自己放松过对厨艺和菜品的追求！保证让每一位吃到我的菜的人都能满意而归，而且越做越好！

当然，在厨房这个地方，团队的合作是必不可少。在思想方面，我也一直秉持着为团队服务的精神！只要我有空闲，厨房方面的大事小事我都会积极主动的贡献自己的一份力量。所以自己在工作中也交到了许多的朋友，在工作方面也十分顺利。

## 二、后厨工作方面

作为一名厨师，在工作上，我一直严谨的对待自己的每次工作、每份菜品。我深知自身的态度会对菜品造成影响。为此在日常开始就一直积极的保持自身良好的态度，并在工作中对自己严加管理。绝不出现味道严重的偏差！当然，再严谨也会有出错的时候，但面对自己的错误，我从来不逃避，积极接受批评，并让自己在工作中努力的改进，以取得出色表

现！

## 中式烹调技师工作总结篇四

一、食品安全方面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。

二、经营方面我在各位领导的指导下、制定较合理的经营计划。如：根据季节性原料供应特点，餐厅推出春、夏、秋、冬季节菜，和一些特价菜和创新菜，例如针对市场所有原料价格都在上涨，但是菜品的销售价格还要保持原来的价格，所以我们精心研发，利用普通的原料做出色、香、味、意、型的低价位菜品。利用销售淡季扩大销售经常做各式卤菜如：牛肉、鸭腿、馒头等增加收入。

三、管理方面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最大的潜力。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。

四、出品控制方面：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，及时改进不足。我从来也没有放弃学习新厨艺，在当今餐饮发展迅速

的时代，我也经常跟随师兄们去参加各种比赛，扩大自己的菜品更新，吸取各种菜品的制作工艺。在大家的共同努力下，在菜品创新、菜肴质量、成本控制下，最大程度的增加年收入。今后我会更加努力发挥一厨之长之职，创新更多菜品。相信在各位领导和同事们的团结一心下，我们的宾馆会更加繁荣昌盛。

## 中式烹调技师工作总结篇五

### 一、培训的目的和任务

通过培训，使培训人员在初级中式烹调师理论知识和操作技能的基础上，培养培养人员掌握系统的烹调专业理论知识和比较扎实的中式烹调基本功。并具有培训和指导初级中式烹调师的能力，达到熟练掌握中式烹调工种的业务技术水平能够应用并理解对原材料的加工、冷菜制作拼摆、菜品的配置、腌腊和干货原料的加工、烹制加热过程的燃烧传热的基本原理、菜品盛装原则方法、基础汤汁制作、调味原则要求，以及火候、上浆、挂糊、着衣等知识。

能力培养目标：

依据《中式烹调师国家职业标准》中对中级中式烹调师的操作技能要求，通过培训，使培训人员在工作过程中能够做到安全协调操作，能够正确使用和维护保养厨房机械用具，刀工操作姿态正确合理，技法娴熟，能够运用出骨加工技术，能够正确运用前期热处理技术，掌握调味技术，掌握火候，能够运用上浆、挂糊、着衣技术，能够合理盛装菜品，能够制作一般冷菜拼盘，能够使用果蔬原料雕刻成一般花形。

### 二、培训中应注意的问题

（一）、培训中，应切实保证培训人员对理论知识的充分理解，能对原材料的制作、烹饪过程中问题的出现能及时处理。

保证技能训练的教学时间和学习效果，达到生产岗位要求，顺利实现就业。

（二）、培训中应特别强调安全操作，严格按照设备的使用规定进行操作。

### 三、培训方式

1、实地训练与考察。培训期间，组织参训人员进行现场技能训练，加强参训人员对相关知识与技能的认识、理解与掌握。

2、理论教学与情景模拟教学相结合。

3、理论教学与穿插案例相结合。

### 四、培训课时安排（如下表）

### 五、培训内容

#### （一）、烹调原料的初加工

##### 1、鸡、鱼等的分割取料

教学要求：剔骨手法正确，做到肉中无骨，骨上不带肉

##### 2、腌腊制品原料的加工

教学要求：认真对待腌腊制品原料加工和干货涨发中的每个环节，对不同原料、不同用途。

##### 3、干货原料的涨发

教学要求：干货涨发中的碱发、油发等方法，使用不同方法，做到节约用料，物尽其用。

## （二）、烹调原料切配

### 1、各种原料的成型及花刀的运用

教学要求：刀工美化技法要求，刀功熟练，动作娴熟。

### 2、配制本菜系的菜肴

教学要求：配菜的原则和营养膳食知识，能按要求合理配菜。

### 3、雕刻简易花形，对菜肴作点缀装饰

教学要求：烹饪美术知识，点缀装饰简洁、明快、突出主题。

### 4、维护保养厨房常用机具

教学要求：厨房常用机具的正确使用及保养方法，能够正确使用和 保养厨房常用机具。

## （三）、菜肴制作

### 1、对原料进行初步熟处理

教学要求：烹饪原料初步熟处理的作用、要求等知识，正确运用初步熟处理方法。

### 2、烹制本菜系风味菜肴

教学要求：1）.能准确、熟练地对原料挂糊、上浆

2）.能恰当掌握火候 3）.调味准确，富有本菜系的特色

### 3、制作一般的烹调用汤

教学要求：一般烹调用汤制作的基本方法，能够制作一般的

## 烹调用汤

### 4、一般冷菜拼盘

教学要求：1) .冷菜制作、拼摆、色、香、味、形等均符合要求

2) .菜肴盛器选用合理，盛装方法得当

## 六、培训设备

煤气灌、炒灶、炒锅、锅铲、油盆、漏勺、水勺、汤勺、刀具（如：菜刀、）、菜板、密漏、调味料器具、调味料（如：盐、味精、辣椒等）、餐具（如：碗、筷子等）