

# 2023年厨师应聘简历自我评价(大全5篇)

无论是身处学校还是步入社会，大家都尝试过写作吧，借助写作也可以提高我们的语言组织能力。写范文的时候需要注意什么呢？有哪些格式需要注意呢？下面是小编为大家收集的优秀范文，供大家参考借鉴，希望可以帮助到有需要的朋友。

## 厨师应聘简历自我评价篇一

- 1、工作重心放在新店上，严格规范产品，保证质量。注意寻找好的原材料补充我们的出品。
- 2、到家厨房5s需要加强，其它三店也必须巩固好，长期坚持。
- 3、做好节假日的产品促销及产品的更新换代工作。
- 4、用好盘点表，让南沙、义龙毛利稳中有升的同时努力把南昌的毛利提高一个点。
- 5、加强对员工的培训，多组织一些专题讲座、课程。让整体素质再提升一步。
- 6、在产品标准化方面多下工夫。

## 厨师应聘简历自我评价篇二

本人事厨多家高档食府和大型企业饭堂，有丰富的烹调经验及管理经验，懂厨房整体岗位的运作，及岗们安排工作，能根据菜价控制成本，做到物尽其用，擅长粤菜，其次川、湘菜，蒸、焖、炖、炒等工作。能独立完成从原料的选购到成品菜式的工作。广东菜的味型，咸鲜甜香，微辣，讲究鲜辣滑香浓脆松，选料广搏奇杂，鸟兽蛇虫均可入馔。

本人吸取众家之长，锐意创新，灵活运用，随着客人的需求路线走，推出安全，卫生，营养，健康，美味的菜式，本人担任酒店主厨工作，负责名贵菜式出品，负责指导下厨工作，保证质量，对厨房出现的各种问题及时处理，使整个出品部正常运行。负责采纳顾客反馈意见，给予及时改进和调解工作。负责研发新菜式。

本人乐观自信，热爱烹调工作，“没有最好，只有更好”，追求做到现代化厨房的先行者。安全，卫生，营养，健康，美味的菜式的先行者。

翻翻历史的扉页，一切都成了过往，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。

在思想上，我积极上进，勇于创新，不断地加强自身素养，做好自己的工作，关心时事，思想要求上进，团结同学，能热心为同学服务。并有坚定的政治方向。我热爱祖国，热爱人民，坚决拥护共产党领导和社会主义制度，遵纪守法，爱护公共财产。

学习上，我有较强的自学能力，勤于钻研，肯思考，合理安排好学习时间，理解能力强，思维敏捷，对问题有独到的见解。学习中摸索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。在职高两年学习生活中取得了较大进步，并做到了各科的均衡发展。在完成课业学习任务的同时，我积极参加了夏令营和竞赛活动，拓宽了自己的课外知识面。

在工作方面，本人在学生会工作的日子里，我学会了为人处事。在协会的实践中我知道了事业的伟大和一个人的付出与成就。在大学生社会实践活动中我得到了找工作比较难的启发，启发我要克服困难勇于直前。

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。

### 厨师应聘简历自我评价篇三

我出生\_年x月，于\_年\_月参加工作，先后在宜章六中，教师进修学校担任学校后勤管理从事食堂烹调工作，厨师工作总结。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，——一年12月通过考核评定为中式烹调师高级工。\_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、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。

二、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，工作总结《厨师工作总结》。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\_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1999年至\_年度考核评比中，被教育局评为先进工作者。

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。

## 厨师应聘简历自我评价篇四

项目目的

一一自食其乐西餐厅以打造优质的西餐文化和服务大众为其办业和经营宗旨，力求开拓一片属于自己的市场。

项目名称:自食其乐西餐厅

性质:此项目集开发家居设计、房屋室内设计、独栋别墅设计专业性服务项目。同时,吸引商家投资,建设中国人自己的家居设计文化。餐饮业创业计划书。

建设地点:雨花区

市场分析:学院现有两万四千几个师生,调查资料表明他们多消费用于饮食方面占了547%,正因如此,饮食也是在学校创业首选之路。商业街都美食街附近是男女生聚餐最聚中的地方,偶尔去的人占了全师生65.8%,现时有40.2%师生觉得现在在学校最缺的服务是就餐环境,而适合自食其乐西餐厅设计是幽雅、舒适、休闲的消费环境,这可表明了,自食其乐西餐厅开业后会有更受欢迎的可能性。

宗旨:服务大众,优质经营,为广大消费者展现不一样的西餐文化。

经营范围:

1、推出皇牌主食套餐,经济实惠,例如:泰汁鸡扒印尼炒饭套餐、青咖喱猪颈肉扒伴意粉套餐、鳗鱼泰汁鸡扒局饭套餐等,各套餐还配有(粟米忌廉汤、油菜、热奶茶或冻柠乐),最适合校园情侣品味。

2、西餐结合快餐。餐饮业创业计划书。例如:扒类(牛扒、猪扒、鸡扒)、各式快餐、各式小食、各种中西炖汤、中西式局饭、粉面类(意粉、米粉等)。

3、美颜甜品。例如:姜汁鲜奶雪蛤膏炖蛋、金粟南瓜西米露、栗子蓉鲜奶露、椰汁香芋西米露等等,最适合爱美的女大学生品尝。

4、根据不同的季节制定一些冷饮，热饮，点心、沙拉等。例如：现磨咖啡、花式精致冰啡、香滑奶茶、特式风味茶、天然花茶、精美饮品、鲜榨果汁、雪糕新地、滋润甜品等等。

市场营销：在西餐厅初步发展中，我公司将采用品牌策略、价格策略、促销策略等来实施创业计划。可以不同程度降低营销成本，还能建立起坚实的客户关系。随着西餐厅的发展，还将扩展体验式营销、网络营销等模式。

财务数据：见财务计划栏。

注册资金：一一十万人民币。

融资方式：由我原有西餐厅参股人员筹措资金5万元，商业贷款5万元。

组织理念：举才而任能，走创新和专业的组合路线，实行严密的系统性、战略性管理，打造高质量的饮食文化。

组织文化：敬业创新，优质经营，人性化管理。

结论：“自食其乐西餐厅”这个店名易记，易读，好听。“自食其乐”一词可以营造风趣的个性氛围传播快捷，符合目标市场消费者的消费需求。而且招牌的字体设计要美观大方，要具有独特性；易吸引人的注意。主要走中低档价格策略，在食品“色”，“香”，“美味”，服务等方面力求尽善尽美，努力给客户最大限度的享受和心理满足。针对消费者比较价格的心理，将同类食品有意识地分档，形成价格系列，使消费者在比较价格中能迅速找到自己习惯的档次，得到选购“满足”。

#### (一)、店长

李环，男，汉

## 职责

1、店长负责综合协调和管理店内各部门工作，督促员工工作，同时接受学校的监督，做好西餐厅与学校的交流工作。

2、工作内容:督促各部长及员工的工作，鼓舞员工的工作热情，听取员工的意见。综合决策各种工作的运行。代表西餐厅与学校进行交流，向上反映员工的意见及要求，向下传递学校所要求的工作。

## (二)、行政人事

### 部门职责

1、对计划开发项目进行前期调查，收集整理相关资料，制定初步的项目可行性研究报告。

2、对西餐厅项目进行分析和需求策划。

3、对西餐厅项目进行具体的设计。

4、制定西餐厅目标以及进度表。

5、建立项目管理系统。

6、负责项目进程控制，配合店长对项目进行良好的控制。

7、跟踪分析项目开发成本。

8、管理项目中的风险和变化。

9、负责项目团队建设。

## (三)、厨师

对厨师的要求很高，他必须有灵活的脑子，在每一周都能变一个化样的特色，来吸引顾客。

#### (四)、服务员

##### 部门职责

以礼待客，遵守制度，积极进取。服务员最主要的工作是清理餐桌和店铺的卫生，随时都是一层不染，没有油腻的感觉，给顾客留下深刻的印象。招的兼职工就负责点菜和端菜，对每一个职员要求先把自己的卫生处理好，才能更好的服务于顾客，如果有顾客或者出现不干净的事物或环境马上处理，赔礼道歉重新更换食物或者打扫卫生，如顾客还不满意可以以陪赏进行道歉。

#### (五)、市场开发部

##### 部门职责

- 1、制定本部门年度营销目标计划。
- 2、建立和完善营销信息收集，整理，交流及保密。
- 3、指定产品的价格、品质和广告宣传。
- 4、对竞争对手进行对比分析，提供应对方案。

## 厨师应聘简历自我评价篇五

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xx□主要工作经历：

在湖南金鸡大酒店拜师学艺。



任职湖南永兴集团永兴大酒店厨师长。

任职福建国际大酒店行政总厨，期间成功策划过湖南穗满圆大酒店，昆明湘水人家，大连鱼鹅港大饭店等等，并在此间多次参加全国烹饪大赛。

任职全国连锁湖南名店卖味老爹行政总厨及技术总监。期间成功策划过湖南，广东，山西，河南，等地连锁加盟并在此间多次参加全国烹饪大赛。

厨房管理心得：

(1) 刀工不精、不准出品

(2) 味道不正、不准出品

(3) 温度不够，不准出品

(4) 火候不到、不准出品

(5) 菜肴不齐、不准出品

(6) 菜肴不洁、不准出品

(7) 份量不够、不准出品

(8) 颜色不亮、不准出品

(9) 装盘不美、不准出品

(10) 器皿不整、不准出品

本人有较强厨房管理能力，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。