

2023年酒店厨师长工作计划与工作安排

酒店厨师长年度工作计划(优质5篇)

时间就如同白驹过隙般的流逝，我们的工作与生活又进入新的阶段，为了今后更好的发展，写一份计划，为接下来的学习做准备吧！什么样的计划才是有效的呢？这里给大家分享一些最新的计划书范文，方便大家学习。

酒店厨师长工作计划与工作安排篇一

尊敬的各位领导： 您们好！伴着圣诞节的喜庆和元旦的到来，
xx年的钟声即将敲响。首先，我预祝大家身体健康，工作顺利。回顾xx年，在公司各位领导的悉心指导及我店各位员工的支持下，我由一名基层晋升为十一分店风味餐厅的。在这里，我借此机会感谢常总、陈总和公司各位领导对我的信任。现在我将一年的工作总结如下：

一、经营状况 十一风味餐厅9月1号试营业，3号正式营业。

二、经营方面 我们风味餐厅有一个档口是韩餐独立运营窗口，两个是绩效窗口(米线和铁板)。营业额稳定，成本合理，效果很好。另有一个饮料窗口，成本占75%以上，作为辅助。在葛经理的领导下，9月下旬、10月初其他档口有所调整：1档营业额偏低，由我协助改为零点小炒，现炒现卖，起到了很好的效果。1档调往4档。1档调进了新厨师，能力马上提高。营业额有了200----300元的提升。之后把1档的厨师调到5档，把5档的厨师调到1档，营业额由9月初的1100----1200元升到1500---20xx元。4档调整后，营业额由1600元上升到了20xx元左右。为了解决配菜员工不足的问题，把6档员工调整到切配间，主盯配菜。为支持唐山店的发展，我店在对现有员工做出合理分工的前提下，把9档厨师调往了唐山店。9档由我协助出品工作，营业额基本稳定。小时工代替普通工种，把有能力的厨师调去加工新出品，另设饼类窗口，

由厨师带领服务员制作，逐步推出了三明治、蛋挞等一系列新品。把技术力量发展最大化，人员利用最大化。

调整后，充分调动了员工的主观能动性，提高了其积极性和创造性，增加了我店菜品品种8种，提高了员工的售卖水平，增加了员工的竞争意识，起到了良好的效果。

三、质量方面 作为厨师长，我严格把关，对每个档口的出品按照标准严格执行。期间，我认真听取了各方面的意见和建议，总结每月出现的问题，并及时改进，确保就餐师生的饭菜质量。

四、卫生安全方面 严格执行公司的各项规章制度，认真抓好食品卫生安全工作，杜绝了生熟不分的情况。确保水、电、气安全使用，同时，每天收档后自查和主管轮流检查安全卫生，预防各类事故的发生，做到安全忧患意识警钟长鸣。

五、成本方面 由于刚做团餐厨师长，在成本以及一些细节方面做的还不够好，有待进一步的改进，在以后的工作中，我积极的向各店厨师长学习，争取做到让公司效益最大化，共同双赢。在以后的工作中，希望各位领导和各位同事多提宝贵意见和建议，大家共同进步、共同发展!

1、展望xx年，在各位领导的指导和广大员工的支持下，我将以身作则，高度严格要求自己，带领员工为我校师生提供精美的菜品和优质的服务，尽自己最大的努力，勤勤恳恳、尽职尽责做事，争取营业额再上一个新的台阶。

2、多关心员工生活，多沟通交流，在技术方面多做些培训工作，为公司培养有用的人才。积极的宣传公司文化，提高员工的职业素养，留住员工的心，让员工在公司感觉到家一般的温暖。

3、严格控制菜品成本，做到物料合理化使用，把好进、收、

验货关，树立少要货、勤要货、不积压、不浪费的理念。做好每个档口的成本，帮助员工树立节约意识。如果公司能实行绩效工资制更好。以上是我在新的一年里的工作计划，如有不妥之处，希望各位领导、各位同事多多提出宝贵的意见，谢谢大家！

酒店厨师长工作计划与工作安排篇二

时光吹散了流年□20xx年的工作在不知不觉中就到达了眼前。作为xxx酒店的厨师长，在面对这全新的一年的时候，我感受到的并不是对过去一年的欣慰，而是对眼前这一年挑战的激动！过去的一年里，我们厨房真的付出了很多的努力和拼搏才做出了过去这样的成绩！但是未来，我们只能做的更好！为此，这全新的一年，对我们来说，是机遇、是挑战！是一场全新的战斗！

为了能在下一年里做好自己的工作，更好的管理好厨房，我在此对自己的工作做计划如下，希望自己能在工作中更加的注重这些方面，更好的提升我们的厨房！以下是我的工作计

划：

通过过去的管理经验，我清楚的了解到厨房是个非常紧密的团体。每当忙碌起来的时候，不允许有任何一个人出现错误！只要有一个人出现错误，就可能会扰乱其他人的顺序，尽管并不是因此就会满盘皆输，但是最后的结果总不会因此变好！

为此，在下一年的工作中，我首先就要加强团队的思想管理，加强厨房员工间互相的配合，对每个人负责的工作惊醒严格的规划，安排，加强厨房运作的效率！

人员管理：在人员的管理方面，自己主要要要加强新人和实习生方面的管理，老员工们经过长时间的工作，已经知道自己的负责区域，但是新人们乱做一团，不仅自己的事情做不好，还会影响到其他人。在新的一年里，我要严格的加强要

求，提前做好安排，对于做不好的新人严格的批评教导！

食材的管理上：菜品的好坏，除了厨师的手艺，最重要的就是食材了。去年的采购中，有不少自己也感到不满意的食材，但是因为忙碌没能及时的去和采购了解，在今年我要抓紧是件对食材方面的事情加强管理，提高要求！不能因为食材方面的原因影响到我们酒店的口碑！

工作的管理上：下一年里，我会加强厨房的管理，不管是谁，在厨房中必须要有厨房的规矩，仅仅有配合是远远不够的，必须有约束，有条件。这样才能让工作更加的有质量，有效率！

厨房的工作看似简单，但如果没有严格的管理就会乱作一团！作为厨师长！我不仅仅要管理好厨房，更要管理好自己！不能让自己的行为造成错误！更不能因为自己的行为给酒店拖后腿□20xx年，我们会做的更好！

酒店厨师长工作计划与工作安排篇三

时光吹散了流年□20xx年的工作在不知不觉中就到达了眼前。作为x酒店的厨师长，在面对这全新的一年的时候，我感受到的并不是对过去一年的欣慰，而是对眼前这一年挑战的激动！过去的一年里，我们厨房真的付出了很多的努力和拼搏才做出了过去这样的成绩！但是未来，我们只能做的更好！为此，这全新的一年，对我们来说，是机遇、是挑战！是一场全新的战斗！

为了能在下一年里做好自己的工作，更好的管理好厨房，我在此对自己的工作做计划如下，希望自己能在工作中更加的注重这些方面，更好的提升我们的厨房！以下是我的工作计
划：

一、思想方面的管理是团队发展的基础

通过过去的管理经验，我清楚的了解到厨房是个非常紧密的团体。每当忙碌起来的时候，不允许有任何一个人出现错误！只要有一个人出现错误，就可能会扰乱其他人的顺序，尽管并不是因此就会满盘皆输，但是最后的结果总不会因此变好！

为此，在下一年的工作中，我首先就要加强团队的思想管理，加强厨房员工间互相的配合，对每个人负责的工作惊醒严格的规划，安排，加强厨房运作的效率！

二、厨房的管理方面

人员管理：在人员的管理方面，自己主要要要加强新人和实习生方面的管理，老员工们经过长时间的工作，已经知道自己的负责区域，但是新人们乱做一团，不仅自己的事情做不好，还会影响到其他人。在新的一年里，我要严格的加强要求，提前做好安排，对于做不好的新人严格的批评教导！

食材的管理上：菜品的好坏，除了厨师的手艺，最重要的就是食材了。去年的采购中，有不少自己也感到不满意的食材，但是因为忙碌没能及时的去和采购了解，在今年我要抓紧是件对食材方面的事情加强管理，提高要求！不能因为食材方面的原因影响到我们酒店的口碑！

工作的管理上：下一年里，我会加强厨房的管理，不管是谁，在厨房中必须要有厨房的规矩，仅仅有配合是远远不够的，必须有约束，有条件。这样才能让工作更加的有质量，有效率！

三、结束语

厨房的工作看似简单，但如果没有严格的管理就会乱作一团！作为厨师长！我不仅仅要管理好厨房，更要管理好自己！不

能让自己的行为造成错误！更不能因为自己的行为给酒店拖后腿□20xx年，我们会做的更好！

往年酒店厨师工作的完成，让我意识到自己的职业生涯，存在着许多值得改进的地方，若非细心留意的话，很容易忽视缺陷所在，反而沉浸在以往的厨师工作成就之中。实际上略微思考便应该明白，现如今唯有构思较为周全的厨师长工作计划才能够令酒店的整体效益，相较往年有所提升。

应当加强对餐饮部厨师的管理状况，并做好学徒培训工作。也许是自己缺乏管理经验的缘故，导致日常工作中难以有效指挥其他的厨师，针对这项问题应当与其他部门的主管进行深入交流并从中吸取更多的管理经验，再加上自己的厨艺本就十分不错对原因自然能够因为管理水平的提升实现能力的进步，除此之外厨师学徒的培训工作也需要通过酒店人事部门的协助才能够得到较好的完成，毕竟学徒的培养对烹饪过程中食材的准备而言往往能够起到相当不错的效果，只不过草创的学徒培养制度而言应当更加严谨些才能够提升餐饮部的整体凝聚力与集体荣誉感。

针对采购部门提供的食材应该要进行严格的监控才能够为酒店客户的安全提供保障，因此我在完成现有工作的基础上应当对后厨送来的食材进行相应的检验，尤其是新鲜程度以及食材的质量是否能够达到酒店的标准，毕竟对于来到酒店用餐的客户而言要通过自身的努力对得起他们的消费才行，若是因为食材较差导致客户引起反感的话无疑会对酒店的形象造成较为严重的影响，因此对于明年的厨师工作应当加强对食材的检测力度并对于囤积的部分进行妥善管理，而且对于冷冻库的的卫生状况也要建立较为严格的制度才能够对得起酒店的培养。

纵然餐饮部的厨师表现都还算不错却无法在宣传方面实现较大的突破，或者说在在部分客户看来酒店菜式较为高昂的价格导致在这里进行消费是很不划算的事情，因此明年应该针

对这类问题开发新的菜式从而在价格方面有所让步，主要还是通过家常菜的研发逐渐提升客户的消费潜力从而实现酒店营业额的提升，只不过我对于宣传工作并不擅长的缘故还需要和其他部门的员工携手努力才行，主要还是希望能够发挥好厨师长的带头作用从而为酒店营造良好的形象。

总而言之对于明年的酒店厨师工作不可掉以轻心才能够体现出自身的重视，尤其是针对领导布置的任务应当做好合理的规划从而提升餐饮部的整体能力，因此我在计划制定以后会在厨师长工作中投入更多的精力从而为酒店营业额的提升添砖加瓦。

酒店厨师长工作计划与工作安排篇四

尊敬的各位领导：你们好！伴着圣诞节的喜庆和元旦的到来，**年的钟声即将敲响。首先，我预祝大家身体健康，工作顺利。回顾**年，在公司各位领导的悉心指导及我店各位员工的支持下，我由一名基层晋升为十一分店风味餐厅的。在这里，我借此机会感谢常总、陈总和公司各位领导对我的信任。现在我将一年的工作总结如下：

一、经营状况十一风味餐厅9月1号试营业，3号正式营业。

二、经营方面我们风味餐厅有一个档口是韩餐独立运营窗口，两个是绩效窗口(米线和铁板)。营业额稳定，成本合理，效果很好。另有一个饮料窗口，成本占75%以上，作为辅助。在葛经理的领导下，9月下旬、10月初其他档口有所调整：1档营业额偏低，由我协助改为零点小炒，现炒现卖，起到了很好的效果。1档调往4档。1档调进了新厨师，能力马上提高。营业额有了200---300元的提升。之后把1档的厨师调到5档，把5档的厨师调到1档，营业额由9月初的1100---1200元升到1500---20xx元。4档调整后，营业额由1600元上升到了20xx元左右。为了解决配菜员工不足的问题，把6档员工调

整到切配间，主盯配菜。为支持唐山店的发展，我店在对现有员工做出合理分工的前提下，把9档厨师调往了唐山店。9档由我协助出品工作，营业额基本稳定。小时工代替普通工种，把有能力的厨师调去加工新出品，另设饼类窗口，由厨师带领服务员制作，逐步推出了三明治、蛋挞等一系列新品。把技术力量发展最大化，人员利用最大化。

调整后，充分调动了员工的主观能动性，提高了其积极性和创造性，增加了我店菜品品种8种，提高了员工的售卖水平，增加了员工的竞争意识，起到了良好的效果。

三、质量方面作为厨师长，我严格把关，对每个档口的出品按照标准严格执行。期间，我认真听取了各方面的意见和建议，总结每月出现的问题，并及时改进，确保就餐师生的饭菜质量。

四、卫生安全方面严格执行公司的各项规章制度，认真抓好食品卫生安全工作，杜绝了生熟不分的情况。确保水、电、气安全使用，同时，每天收档后自查和主管轮流检查安全卫生，预防各类事故的发生，做到安全忧患意识警钟长鸣。

五、成本方面由于刚做团餐厨师长，在成本以及一些细节方面做的还不够好，有待进一步的改进，在以后的工作中，我积极的向各店厨师长学习，争取做到让公司效益最大化，共同双赢。在以后的工作中，希望各位领导和各位同事多提宝贵意见和建议，大家共同进步、共同发展！

1、展望**年，在各位领导的指导和广大员工的支持下，我将以身作则，高度严格要求自己，带领员工为我校师生提供精美的菜品和优质的服务，尽自己最大的努力，勤勤恳恳、尽职尽责做事，争取营业额再上一个新的台阶。

2、多关心员工生活，多沟通交流，在技术方面多做些培训工作，为公司培养有用的人才。积极的宣传公司文化，提高员

工的职业素养，留住员工的心，让员工在公司感觉到家一般的温暖。

3、严格控制菜品成本，做到物料合理化使用，把好进、收、验货关，树立少要货、勤要货、不积压、不浪费的理念。做好每个档口的成本，帮助员工树立节约意识。如果公司能实行绩效工资制更好。以上是我在新的一年里的工作计划，如有不妥之处，希望各位领导、各位同事多多提出宝贵的意见，谢谢大家！

酒店厨师长工作计划与工作安排篇五

我在20xx年11月正式加入兴隆大酒店，那时候酒店正是处于兴旺发展的时期。食品和饮料部门的工作局面也是最激烈的时期，设备如何添置，原材料如何采购，把关、市场营销和产品如何定位，法规规章和各种日用品的定制都处于一个紧张协商、逐步推进的时期。

这几年来，大酒店的领导的重视和关怀下，我烹饪部的工作有条不紊地运行着。烹饪部的烹饪菜肴从最初的372种增加到如今的1072种，并且菜肴品质也得到大幅度提升。

现在将新的一年工作计划，报告如下：

第一，菜品定位方面，根据酒店整体战略规划进一步开发菜品，根据市场状况和客户需求，继续改善和提高菜品的质量。

第二，厨房组织工作，提高管理的规范化，利用现代信息工具，系统集成的核心管理力，以酒店烹饪部门的市场竞争力。

第三，逐步推进厨房人员的专业技能培训考核工作，实行优胜劣汰、赏罚分明的奖励机制，鉴于实际情况，进一步完善各项规章制度。

第四，定期检查菜肴制作过程，对于建立健全每道菜肴厨师负责机制。

第五，严格把关原材料质量，提高原材料利用率，力争满足客户需求的同事，最大程度节约成本。

第六，食品安全卫生环节加大工作力度。严格执行《食品卫生法》。抓住厨房的卫生和安全工作。严格执行标准化操作规程，防止各类事故发生。

第七，将厨房消防安全工作列为工作的重中之重。