

# 2024年后厨工作计划12篇

## 后厨工作计划1（约1321字）

### 1、总厨的职责

1.1 负责出品部门的全面工作，抓好职工的政治思想，做好劳动力调配，对下属员工做到心中有数，每天定时到各生产部门巡视检查食品质量，密切联系各大厨，发现问题及时解决。听取宾客的意见，经常和餐厅保持联系，不断改进出品部的食品质量。

1.2 负责组织和指挥烹饪工作，检查各种大型和重要的宴会的货源，以及技术力量的安排。控制食品质量和采购货源的请购计划，掌握各部门的成本核算。

1.3 定期个性菜牌及推出新菜式，坚持先试菜后出售的原则，建立菜式品种档案。

1.4 每周召开各生产部门正、副大厨有关食品的'专题会议，听取各部门大厨的汇报，传达部务会议有关食品质量的精神，根据所收集的意见及时提出整改方法。

1.5 健全食品质量的检查制度和食品质量事故的扣罚制度，视其责任大小及损失作出处理及整改。

1.6 每周与供应采购部有关人员一块巡视市场，了解市场价格行情，发掘新鲜食品原料。

1.7 不断研究新菜式，试用新的餐饮原料及配料，使本餐的出品能走在市场的前列。

1.8 加强对各生产部门管理和业务技术的培训，监督各生产部门日常的食品质量控制，抓好纪律及卫生工作。 1.9 检查验收计划进入的一切货源。

### 2、大厨的职责

2.1 配合总厨抓好管理工作。做好劳动力的调配及生产安排工作。

2.2 负责本部门的日常工作和全面技术管理，食品质量检查和监督，并负责指挥出品现场。

2. 3 严格按照出菜的程序上菜，对每一个食品进行目测或试味，符合标准的食品才可出售。对不合标准的食品作技术处理或重做。 2. 4 控制食物成本，合理使用各种原材料。

2. 5 认真做好各项出品记录，建立客人投诉档案。

2. 6 经常与餐厅方面保持密切的联系，听取宾客的意见，不断改进工作，满足客人的需求。

2. 7 严格执行卫生管理制度，注重设备的维修保养及安全、防火工作。

2. 8 做好进度工作和总结，每年物资领用计划。

### 3、采购员的职责

3. 1 上班清理好办公台上的用品，注意自身的仪容。

3. 2 接待来访业务单位要热情有礼，讲话注意分寸，保守企业秘密，签定合同一定取得经理及总经办同意。

3. 3 经常到前台和仓库了解商品销售情况，以销定购。积极组织适销对路的货源，防止盲目进货，尽量避免积压商品，提高资金周转率。

3. 4 协助经理积极介绍商品，开展商品的调拨工作，如有积压商品，要主动多推销，尽量避免损耗霉变，减少商品损失。

3. 5 要勤跑、勤联系，多到其他地方了解商品行情及经营方法。每次外出联系业务要作好记录，回来须整理好当天的来往单据，及时把购货的数量、单价及市场上的零售价提供给总经办。

## 后厨工作计划 2（约 666 字）

### 一、质量理念

质量是火锅城的生命。

质量是火锅城的形象和声誉。

高质量管理是火锅城的'超值资产。

人材和高质量的工作是火锅店的最大利润源泉。

品牌也有生命期，它靠质量管理来维护。

## 二、质量管理理念

“无差错”就是完美。

“无差错管理”使考核控制简单化

常抓不懈，贵在坚持。

世上无难事，只怕有心人。

## 三、量控制对象)

厨房生产质量的管理,实质就是对厨房生产流程的控制。火锅厨房的生产流程主要包括;原料领用、粗加工、细加工、装盘、兑锅、划单等工序。控制就是对生产质量,产品成本和制作规范在生产流程中的实行情况加以检查督导,随时消除一切生产性误差,从而保证产品一贯的质量标准和优质形象,保证达到预期的生产成本标准,消除一切生产性浪费。保证员工都按照制作规范操作,形成最佳的生产秩序和流程。

控制手段包括制定控制标准,并用一定的方法控制生产过程

## 四、质量控制标准:

任何工作没有标准就没有规矩也就难成方圆。如果没有统一的生产流程标准,就很难对加工,切配以及调味、兑锅等生产流程中可能出现的问题实行控制这主要表现为。

## 后厨工作计划 3 (约 2080 字)

伴着圣诞喜庆的余韵和元旦佳节的欢庆。的钟声即将敲响,在此我祝大家新年快乐、工作顺利、爱情甜蜜、家庭和睦。在星总的关爱领导下,在前厅、后厨兄弟姐妹团结努力下,今年的工作已经画上一个句号。下面由我代表后厨做工作总结。

21\_\_年，艰辛的一年，严峻的经济形势，巨大的竞争压力，厨务人员大调整，制度规范的重新建立，这一切严酷的考验着我们团队，俗话说“真金不怕火炼”，一支崭新的团队从此诞生了，借此机会向优秀的后厨兄弟们说声：今年辛苦了、、、工作虽说辛苦，但大家不言累；要求虽说严格，但大家不言繁。正因为这种认真扎实的工作作风，我们的工作成果得到了上级领导和顾客的好评，除此之外也涌现了一批具有表率性的员工，像习亮、李加强、熊亮、明、杨亿等等、其优秀的工作表现为团队的建设奠定了良好的基础。管理上我们不断完善，在食品安全、厨政管理、新品开发、成本控制方面逐步走向完善。

### 一. 食品安全方面

随着消费者对食品安全卫生方面越来越重视，食品安全是厨部工作的头等大事。为了把握好食品加工的各个环节，首先保证食品安全生产。为了保证操作间卫生环境，厨部以档口为组，下分到个人卫生责任区、日检查卫生表由档口组长填写。原材料进货把关，由厨部总值、砧板组长、酒店总值，严格按照收货标准验收，速冻食品、生产日期、卫生许可证，如：过期产品、三无产品等食材一律不得流入厨房。记得有一次，周二卫生专干曹叔带队，星总为首进行检查，发现冰箱储存霉变烟笋，及时调查原因，相关负责人处罚、采纳、存档、案例分析进行通报，从此得到了教训。原材料、半成品必须要保证先进先出原则、生熟分开、保鲜储藏。现在工作当中没有发生类似情况，备货量控制在三天以内，保证宾客吃到放心新鲜健康的美食。

### 二、厨政管理

厨师长与副厨分工明确、协助精神并连在一起。厨师长负责厨部全面工作，把控出品质。菜品质量是餐厅得以生存的灵魂，也是发展的核心竞争力。每天厨师长在出菜口把质量关，确保每道菜成菜标准，色、香、味、型稳定。作为副厨的我，主要是负责砧板、荷台日常工作督导以及成本控制两大块。并协助杨厨布置的任务、执行力，对每道菜切配，刀工要求、标准量化，严格按照标准去做和完善。作为厨师的我们，每天拿刀切菜，右手拿勺，左手拿锅。如今却不一样了，厨师拿笔，也用上笔记本电脑。星总常说，团队稳定，出品稳定。记得在7、8、9月份的时候，后厨荷台与砧板人员流动性很大，少的时候，两个档口只有4——5人上班。在这样的情况下，厨部在星总的支持下，出台了工资改革，分档口进行工资晋级考核、缺员补助、管理基金等一系列措施。晋级制度实施后，得到了员工的肯定，人员也得到稳定，之前流失的员工也有回来。在管理基金的作用下，使厨部管理层的监管力度大大加强也使我们的工作效率大大提高了的。

### 三、新品研发方面

在星总的督导下，我们因时而异，老菜新做，新食材的挖掘，新味型、新色彩、新造型。我们需要新，创新是厨艺界的灵魂血液。根据季节性的食材供应特点，结合本地口味家常菜、推出春夏秋冬季节小菜谱，所以我们精心研发，利用普通食材做出色、香、味、意’型的低价菜品。如：夏季小炒河三鲜、冬季粉皮黑山羊、新派原味鸭等，这些菜也得到了宾客的肯定，也是湖南人喜爱的口味下饭菜。点心也推出了大众喜爱的紫薯球。在大蓉和产品交流会上，有四道菜品参展。第三届大蓉和技能比武获得三等奖。我们的汗水已经记录了我们的感动，而往后的路，我们将继续用汗水去开垦，用更多的更好的菜肴来见证我们的`进步。

### 四、成本控制方面

在保证出品质量的情况下，降低成本始终是我们的重要目标，对各档口进行毛利控制。身为一名副厨，我也总结出一些原材料严格把关，一些低成本的新方法。去市场询价，精确地制定时令菜毛利与售价。每次出新菜研发，做好每道菜的成本卡，对于一些反季节食材价格偏高，如芦笋，及时与财务室进行沟通，并由财务室发出停牌通知。时刻掌握库存状况，坚持先进先出的原则。把存货较长的原料尽快销售出去。每月成本卡一出，我就会第一时间告诉厨房兄弟们，高了还是低了，让厨师都去关心成本，浪费一点原料那都是在剥削酒店的盈利，都是在剥削我们自己的利益，节约无小事，从自身做起，只有我们一起认真重视这个问题，才能实质性的解决问题。

已经过去，其存在的不足之处会让我们得到教训和启发。展望，我们将不断接受挑战，勇于创新，从而在创造更好的经济效益。如果说以星总为首的管理层及管理公司是帆是舵，那前厅后厨毫无疑问就是其左右桨，所以，前厅后厨的兄弟姐妹们，让我们一起扬帆起航、乘风破浪、争流而上，共创佳绩吧！

## 后厨工作计划 4（约 973 字）

尊敬的各位领导和亲爱的同仁们：

大家中午好！转眼就跨入七月，步入度下半年，厨部在...的正确领导下及其他部门的积极配合下，还有部门员工的.努力下，才使我们顺利完成任务。在这里我代表厨部全体员

工向各位说声：“谢谢”！虽说各项工作完成了，但我们在工作中还有不足之地。在今后的工作当中，我们会不断地完善，争取做的最好。

#### 一、现将主要工作总结如下：

1、上半年厨房人员不稳定，对菜品达不到要求。

2、对厨房上半年做了5次消杀灭，对厨房的设备进行维护。

3、加强值班人员的管理，并贴与墙，以告示员工。

4、对冰箱进行规整与分类，并做了相对应的规章制度。

5、对食品的卫生安全方面做了培训和加强管理。

6、每周推出新的菜品，具客人反应很不错，反映不好的我们进行调整或停售。

#### 二、厨房存在以下问题：

1、对菜品管理不够严格，仍存有浪费现象。

2、员工的节约意识不够强，有待提高。

3、与员工沟通的次数少，今后多创造与员工沟通、交流的机会。

4、对自己管理，要求不够严格，需要提高。

5、员工对工作的态度，认识有待提高。

6、菜品毛利较低，需加强。

#### 三、现将下半年工作计划汇报如下：

1、对新的菜谱要实施跟踪。

2、对部门工作计划要进一步细化。

3、加大员工节约的意识和浪费的严重性。

4、明确管理人员责任分工，强化责任意识。

5、定期给员工做一些培训。

6、从各方面提高菜品的毛利。

以上是厨部工作总结与计划，存在不足地方。请大家多多指导，希望能提出您们的宝贵意见。

总之，我坚信，在……总的带领下和各部门的支持、帮助下，本部门全体主管和员工齐心协力，努力拼搏下，下半年的工作一定能出色完成！谢谢大家！

## 后厨工作计划 5（约 1815 字）

我祝大家新年快乐！回首工作，在各位领导帮助下，在同事得支持下，身为一名厨师长，我以身作则，高标准、严要求，带领二三四楼厨房员工，为顾客制作精美得菜肴以及优质得服务；为厨房经济利益以及酒店社会效益，无私奉献、勤勤恳恳、兢兢业业。1--5 月我负责二楼厨房工作，后又接手四楼厨房工作深知责任之重大，但有张总及朱师傅得支持和同事帮助我不负众望，以最优秀得成绩回报酒店对我得信任。现将一年来得工作总结如下：

### 1、菜品质量

菜品质量：菜肴质量是厨房得以生存发展得焦点竞争力。我严把质量关，对每道菜都制定了严格用料标准及制作程序，做菜时标准，每道菜得色、香、味、型力求稳定；还不断听取前厅员工意见及宾客反馈，总结每日出品问题，并在每日例会中改进。

在朱师傅得带领下及厨房同事得配合下，完成了大型宴会标准菜单得制作，从而有效得保证了大型宴会菜品得质量稳定性。三楼九曲家常菜完全按照经济、实惠、量大，口味家常得特点来迎合市场。施行专菜专人制作，菜品分配到人、责任分配到人，从而增加了员工得责任心。四楼国宴厨房菜品质量严格按照走高端路线、时尚前沿，从色、香、味、形、气、质、雅、养、生等多方面考虑，保证四楼国宴餐厅菜品作为弘润华夏得一张名片。

在大型宴会期间我本人将进行全程监控，把握每一个环节不出错。同时将大型包桌菜品分配到人，从原料加工到最后都有责任人负责。

### 2、成本控制

成本控制方面:在保证菜肴质量得前提下,降低成本,让利顾客。我也总结出的一套降低成本得方法。如:库存状态,坚决“先进先出”原则,把存货较长得原料尽快销售出去,向“零”库存靠拢;研究制造无成本菜品,把主菜得剩余废弃原料做成托式菜品,以降低成本;还让每位员工都知道所用原料得单价,学会估算原料得成本,就把成本控制到每个员工身上,使所有厨房员工都养成节约意识,从而效益最大化。

### 3、管理

管理方面:以人为本,我针对员工情况素质培训,每天都对员工有针对性得厨艺培训,并经常激励员工把工作看作是得事业来做,员工整体素质得以提升,如注重仪表、遵守厨房规章制度等;

每日听取前台意见和宾客及质检部意见,在每天厨房例会中,拿出来解决,坚决执行酒店得各项规章制度,不徇私情。

在四月份得时候酒店给我一次出外北京学习得机会,通过这次学习认识到自己在管理工作上,与国内知名酒店餐饮同行还存在差距,在今后得工作中多向国际、国内知名酒店企业学习先进得管理经验、优秀菜品,从而来提升自身得管理水平及烹饪技术。

### 4、菜品创新

在菜品创新方面我们集思广益,聚集大家得力量,师傅级每月每人最少出两道新菜品。我本人将做好新菜品创新工作平台支持,让员工能够充分得展现自己,从而为酒店在菜品竞争方面提供源泉。同时出现了许多优秀菜品例如:弘润招牌鸡、毛纸烧饼、萝卜丝饼、德式蒜香虾、蟹肉烧粉皮等,赢得了许多客人得好评。

### 5、卫生

卫生方面:严格按照《食品卫生安全法》,抓好食品卫生安全工作,把握好食品加工得各个环节。按规定,划分每个员工各自得卫生区域,不留死角卫生。规定食品原料分类存放,生熟分开、荤素分开。把工作做到每个细节,从而有效地防止防止顾客食物中毒事件发生,避免不必要得事故发生。

### 6、安全

安全方面；做到了全年没有食物中毒事件发生、没有任何安全隐患、没有较大工伤事故。在消防知识方面做到人人会背，会使用灭火器材。懂得四个能力、三会三化、会报警程序、数值酒店和工作区域疏散通道位置、数量和方向及酒店灭火器种类。

感谢张总、朱师傅对我得信任及大力支持，让我在厨房工作中画上了完美得句号。

综上所述,在本年度,厨房团队得不断努力,在菜品创新、菜肴质量、成本控制、员工素质、食品安全等都有较好得成绩。我也深感我肩负工作得挑战性与创新性。

## 后厨工作计划 6（约 589 字）

6月我会从以下几点去努力：

1、出品创新：首先要有一个虚心好学的良好心态，多走出去学习，多问多学，及时了解本地、外地市场动态，加强和采购沟通，对市场的创新原材料的尝试，加强三店厨师之间的沟通，取长补短，不断充实自己。

2、菜品质量：严把质量关，对原材料的质量严格把关，重视食品安全使用，在色、香、味、型方面精心钻研，对每一个上到客人台面的菜做到尽善尽美，对菜品搭配、份量、温度严格把关，杜绝异物、杂物的出现。

3、前厅和后厨沟通协调：每天及时地加强对客人反馈信息的正确对待、重视，并以良好的'心态，虚心的态度不断提升菜品质量，针对上菜快慢、顺序严格把关，对每天的急推、特别介绍环节沟通到位，对每天餐标安排、套餐的沟通加强。

4、能源节约：对每天的水、电、气使用严格合理使用，定时定人准时开关各种开关设备。

5、设施、设备的安全使用：加强和工程部沟通，定期对设施设备的保养、保修，正确使用操作使用设施、设备，下班前全面检查一遍，做到万无一失。

6、成本控制：对原材料合理使用，做到物尽其用，把好验货关，严格杜绝变质变味的食品流入酒店，协调各菜系对原材料互相配合使用。

最后，我用一句话我个人心态：我会打好这份工。

## 后厨工作计划 7（约 717 字）

### 1、前台沟通；

与前台沟通问题一直以来都是厨房得难题，将加大厨师素质提升，沟通能力，将出台关于与前台合作制度，例如：菜品估清规定、协调会、意见反馈制度等，从而有效避免沟通不畅带来诸多得问题。并加强团队意识培训，让后厨员工知道只有和前台员工通力配合，才能使我们的菜品画上最完美得句号，才能让酒店产生最高得经济效益。

### 2、创新菜；

菜品永远是厨师得生存基本，也是每一个职业厨师得追求，实现自我价值得一条通道。在创新菜方面我们眼看国际餐饮高手例如米其林三星餐厅得大厨等，手艺向国内餐饮巨头看齐例如大董意境菜、俏江南、大蓉和等，力争酒店在菜品研发方面具有核心优势。

### 3、工作计划

三楼进行装修，从而增添酒店餐饮整体竞争力度。厨部将做好工作计划部署，人员增加湘菜、粤菜、川菜进而补充菜品多元化需求，来满足不同口味得客人。厨部已经建立优秀菜品存档工作，随时可以保证菜品更新工作。

### 4、培训

加大员工培训力度，给员工提供多层次学习平台。从员工素质、团队精神、协作能力、技能效率等全方位进行，从而让员工从单一得技术层面走向综合水平整体提高。

以上几处将列为今年得工作重心。

我会带领我得团队不断挑战、勇于创新，烹饪出更精美得菜肴，来迎合市场得发展需求，用更有优异得成绩回报酒店。谢谢。

## 后厨工作计划 8（约 1737 字）

厨房工作计划 随着随着政府厉行节约反对浪费的要求陆续出台，高端餐饮业受到前所未有的冲击。对于高端餐饮竞争会更加严重，在如此逆境中，如何利用我们的优势来扭转颓势，将是中厨的首要重担。今年中厨将根据去年的经验与不足在酒店的大方针指引下、找准定位。适应瞬息万变的市场变化积极转变、调整。初步计划如下。

## 一、经营管理方面

1、根据市场调研数据来看，真正受到风暴袭击受损严重的是高端消费场所、如星级酒店、高端会所，特别是依赖政府宴请接待的餐饮企业尤为突出。酒楼性质的大众餐饮反而呈现出勃勃生机。酒店要生存发展必须由高端消费群体转变为中档为主体。如何抢占中档市场，就在于突出我们的优势、强化菜品质量、找准市场菜品结构、摸清当下消费者的需求。产品质量是我们制胜的法宝，今年中厨将以产品的改良与创新为突破口力求打造出系列拳头产品，稳定客源。以“稀缺资源”为促销手段，多项措施齐头并进来提高经营利润。同时中厨将紧随市场变化，酒店方针。对内部、外部随时做出调整，内部从人员的合理调配优劣淘汰。外部从菜肴价格、结构调整等等。以“灵巧变”的经营模式应对市场的挑战，推动酒店前进的步伐。

2、依靠自身技术优势，积极开拓新领域，要加快新产品研发，由厨师长牵头，出品小组成员为主根据市场信息，不断研制开发新产品，制定新产品计划任务书，通过试制、鉴定再研究的方法提高出品质量。

3、面对低迷的宴会市场，菜肴出品质量、速度、温度是主旋律。今年中厨出品小组将在原有的基础上，投入更多的精力与时间，组织力量加大对宴会新菜品的开发、各职能部门主管亲力亲为跟踪把关与宴会部门相互协调配合打造出金源的宴会品牌。

4、定期对员工进行岗位和技术培训，对各档口主管、主厨进行评估、考核，工作表现突出的有发展潜力的给予奖励重点培养。反之根据酒店的规章制度进行处罚、劝退。打造一支能打硬仗的团队。

## 二、新产品推出计划方面

1、零点方面中厨将根据酒店的思路、定位、市场调研数据、顾客的需求重新研制新的大菜牌，计划4-5月份推出。

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：<https://d.book118.com/095101041101012011>