# 打扫厨房的心得体会(优质14篇)

来源：网络 作者：雾花翩跹 更新时间：2025-04-16

*在撰写心得体会时，个人需要真实客观地反映自己的思考和感受，具体详细地描述所经历的事物，结合自身的经验和知识进行分析和评价，注意语言的准确性和流畅性。那么心得体会该怎么写？想必这让大家都很苦恼吧。接下来我就给大家介绍一下如何才能写好一篇心得体...*

在撰写心得体会时，个人需要真实客观地反映自己的思考和感受，具体详细地描述所经历的事物，结合自身的经验和知识进行分析和评价，注意语言的准确性和流畅性。那么心得体会该怎么写？想必这让大家都很苦恼吧。接下来我就给大家介绍一下如何才能写好一篇心得体会吧，我们一起来看一看吧。

**打扫厨房的心得体会篇一**

厨房课是我们学校推行的一门实用课程，旨在让学生学会基础的烹饪技巧和健康饮食知识。经过一学期的学习，我对于烹饪有了更深入的了解，也从中收获了许多心得体会。

第一次走进厨房课的时候，我感到有些紧张和兴奋。因为我从小就对料理非常感兴趣，这次课程是我以认真学习的形式接触到它。我们的厨房老师非常亲切和耐心，她为我们详细讲解了厨房基础知识和操作技巧，让我对于烹饪不再陌生。在课堂上，我们还学习了如何正确选择和处理食材，如何合理安排健康饮食的搭配，这对于我来说是非常有价值的。

除了理论知识的学习，我们还进行了大量的实践操作。我记得第一次做汤时，火候掌握不好，汤煮得太久而变得稠稠的。可老师并没有责怪我，而是仔细地解释了火候的重要性，并告诉我如何在未来的操作中加以改进。她带领我们做了很多菜品，其中包括中餐和西餐，这让我对于不同的菜系有了更深入的了解。通过实践的操作，我渐渐掌握了炒菜的技巧、烤肉的火候以及糕点的制作方法。这些技巧在我平时的家常餐制作中派上了用场。

在厨房课中，我不仅学到了基本的烹饪技巧，还学到了健康饮食的知识。老师向我们介绍了各类食材的营养价值和功效，告诉我们如何根据个人的需求来制定合理的饮食计划。我以前不太了解健康饮食的重要性，经过课程的学习，我逐渐认识到合理搭配的饮食能够保持身体健康。现如今，我已经将学到的知识应用到了我的饮食中，多吃蔬菜水果，少吃油腻食品，这让我感觉整个人都变得轻盈了许多。

除了实用的技巧和科学的饮食知识，厨房课还培养了我的团队合作精神。在做大型餐食时，我们需要分工合作，互相帮助。通过与同学的密切配合，我学会了倾听和沟通，明白了团队合作的重要性。在面对困难和挑战时，我们一起商量、一起解决，大家都感到非常满意和充实。这样的团队合作不仅让我增长了见识，也让我体会到了集体的力量。

经过这一学期的厨房课学习，我真切感受到了烹饪的乐趣和价值。烹饪不仅仅是为了填饱肚子，更是一种对生活的享受和感恩。通过自己的双手创造美食，让亲朋好友们品尝到自己的成果，给自己带来无限的成就感。我相信，烹饪将一直陪伴着我，成为我生活的一部分。

厨房课给我带来了很多宝贵的收获，让我对于烹饪有了更深入的了解，也培养了我的实际操作能力和团队合作能力。无论是在我日常的饮食中，还是在与人交往中，这些都是我宝贵的财富。厨房课让我爱上了烹饪，也为我的未来奠定了一份扎实的基础。我相信，通过不断学习和实践，我将成为一名出色的厨师，为更多的人带来美味和快乐。

**打扫厨房的心得体会篇二**

厨房是家庭的心脏，它见证了家庭的美食，也见证了家庭的记忆。作为一个厨房的“常客”，我对观察厨房多年来积累了很多心得体会。在这里，我将分享我的观厨房心得体会，希望能够让读者对厨房有更深入的认识和了解。

第一段：厨房的魅力。

厨房看似简单，实则充满了魅力。每当我走进厨房，总能感受到一种独特的气息。这里散发着各种食材的香味，通透着家庭的温暖。厨房是一个热闹的地方，它见证了家人的互动和关爱。在这里，我能观察到每个家庭成员的厨艺，从中也可以窥见他们的个性和品味。

第二段：厨房的秘密。

厨房是一个藏着无数秘密的地方。在这里，我可以发现各种烹饪技巧和诀窍。每当我看到家人信手拈来的刀工和调料搭配，我就能感受到他们对烹饪的精湛掌握。在厨房里，我也发现了一些独特的调料和食材，它们让我对厨房的探索更加充满兴趣。从中，我明白了烹饪的艺术和创造的力量。

第三段：厨房的美食。

厨房是美食的源头。每一道精心制作的菜肴都是厨房的杰作。在这里，我品尝到了家人烹饪的美食，也见证了他们的用心和付出。厨房中散发的美食香气，让我产生了无限的食欲和幸福感。在这里，我学会了欣赏不同的菜肴，也懂得了美食背后的故事和文化。

第四段：厨房的教育意义。

厨房不仅是一个制作美食的地方，也是一个教育的场所。在这里，我学会了如何独立完成简单的烹饪任务，如何掌握基本的厨房技巧。从中，我明白了饮食健康的重要性，学会了如何选择合适的食材和调料。厨房也教会了我耐心和细致，让我懂得倾听食材的声音和需求。厨房的教育意义超出了我对它的最初认识。

第五段：厨房的思考。

在观察厨房的过程中，我不禁开始思考它背后的更深层次意义。厨房是一个家庭的象征和延伸，它凝聚了家人的情感和记忆。厨房中的每一声烹饪的声音都是家庭的和谐之音，每一道菜肴都是家人的心思。在这里，我明白了烹饪不仅是满足食欲的需要，更是家庭成员间相互关心和照顾的表达方式。

结尾：总结全文。

通过对厨房的观察和思考，我发现厨房不仅是一个烹饪美食的地方，更是一个见证家庭情感和记忆的场所。在厨房中，我不仅学会了烹饪的技巧，也懂得了家人的关爱和呵护。厨房让我体验到了食物的美味和烹饪的艺术，也让我明白了家庭的和谐和温暖。对我来说，厨房已经不仅仅是一个地方，更是一种情感的寄托和回忆的来源。

**打扫厨房的心得体会篇三**

到宝龙酒店实习的这段时间，最大的感受就是：累。虽然实习之前就已经做好了心理准备，但现实情况比想象的累得多。只有到了酒店厨房，才真正体会到这里才是真正的战场，当然，也只有在厨房里，我们所学的理论知识才能得到应用和发挥，实践技能才能得到进一步的锻炼和提升。

现在在酒店里实习，我主要负责打荷。每天打卡上班、下班，穿着工作服在厨房里忙碌着，遇到有婚宴酒席的时候甚至忙得连坐下来休息的时间都没有。晚上下班回到宿舍，脚酸得都不想动了，只好打盆热水泡泡脚，缓解一下疲劳。虽然累，但这样的实习生活却非常充实，也学到了更多的东西。可能很多人都会认为女生不适合厨房工作，其实也不尽然。有些酒店后厨管理人员在招聘厨师时，也会倾向于女性，这主要缘于女性天生细腻，做事更加细心、认真，比如摆盘之类的活有时候就做得比男性还更出色。我想，当初招聘人员选择我也有这方面的原因吧。

记得当初选择到学校里学习烹饪技能的时候，除了哥哥，家里其他人和朋友们都不是非常地支持，因为他们认为学厨师直接到酒店厨房里去学也是一样的，何必花钱到学校里学呢。但是我却不这么认为。庆幸的是，还好有哥哥的支持，最终能够顺利来学校学习。我很清楚地记得我们烹饪班张老师说过的一句话，大概意思就是说：直接到酒店厨房里当学徒，你接触的圈子可能很小，而如果你从学校里接受系统的学习和培训后再到酒店里去，你的圈子就可能比别人大得多。这句话对我影响很深，也让我坚信当初决定先到学校里学习的选择是对的。

虽然我不知道自己是否会往厨师这行业发展，但目前我会继续坚持下去。

终于等到了实习的时候了，很早以前就从师兄那里打听到了大三的上半学期有实习，那时候可以说是急切地期盼着这一天的到来，因为大家再也无法忍受当前这日以继夜的填鸭式的教学，尽管从师兄们那里了解到实习并非像想象中的那样是一件快乐的事情。

那么这座酒店到底怎么样呢？有什么值得我们借鉴的呢？还有什么需要改进的呢？给我的感受是怎么样的呢？那么且听我慢慢道来。

明园新都的餐饮部大致分成如下几个部门：中餐部(包括广东轩、多功能厅和个包厢)、西餐部(包括花园餐厅和自助餐厅)和酒水部(包括大堂吧、乐怡吧、中餐吧、西餐吧和自助吧)。我们人被分成了个组，分别在不同的部门，并且每天换一次部门，这样能让我们比较全面的了解整个餐饮业的服务、销售与管理。酒店的这一做法让我们感到挺满意的，这也正和我们的心意。

我们组的个人首先被分到了中餐厅“这是酒店餐饮部门中最辛苦的部门！”还没有开始工作，就听到旁边有人在私下这么向我们告诫着。看来，我得真的要做好思想准备才是啊！

中餐厅的工作确实如前人所说“辛苦！”酒店没有给服务员们制定自己的岗位职责和工作描述，尽管这是现代企业人力资源管理中最关键的一环，在员工的印象中，自己的工作就是每天听从领班的下达任务，随时准备着听从领导的指挥，没有固定的活干，或者说只要有需要，服务员什么都能干！摆台、折口布、传菜、上菜、撤台这些所谓的必须做的本职工作外还得兼职勤杂工，什么扛桌子椅子、铺地毯等一些脏活、重活、累活都是我们男服务员们的事情。更让人不可理解的是该酒店的上班时间是小时工作制，而且每天还得加班个小时左右(没有加班费)，我不知道这样的作息制度有没有违反《劳动法》，可是作为一名有血有肉的人来说都有自己的一个最低的底线，因为人毕竟不是一台机器，可以用来随心所欲地使用。刚开始工作的那三天确实令人叫苦不迭啊，每天除了干活还是干活，最受委屈得要算是脚了，每天小时的站立使得双脚产生了严重抗议，下班的第一件事就是想找个地方坐下了休息一下。令人向往的人性化管理和残酷的实际之间的差距由此可见一斑。

另一件令我感到尴尬的事是广东轩的服务员制服真是简单得可以，由于酒店没有空余的服装供我这样“高大威猛”的男生穿，所以他们索性让我穿西裤和白衬衫，连马甲和领结也省了，这身打扮使得我这个服务员和客人几乎没有区别，以至于有一次我正准备为一个会议提供服务时，却被对方认为是来参加会议的嘉宾向我致以亲切的问候！

为了提高自己的实践能力、交际能力、思考能力以及为了使自己的寒假过得有意义，也想通过亲身体验社会实践让自己更进一步了解社会，在实践中增长见识，锻炼自己的才干，培养自己的韧性，自己的能力能否被社会所承认。想通过社会实践，找出自己的不足和差距所在。

以前也想过，学我们工科专业的，最起码应该找门当户对的实践，但是专门机构统计的现在的毕业生出来后只有极少的一部分会做与自己专业相符的工作，再加上多一份经历，便有多一份收获。因而，在工作的过程中，我都在不断的提醒自己，不断的对自己要求，把手上的活，当做是自己的本职工作，因此，在征得父母的同意之后，我参加并且通过了肯德基的面试。

相信大家都吃过肯德基，不过在肯德基工作过的人不是很多。刚进肯德基的第一天，我以为这是一项很容易的工作，服务员们点点餐，收收盘子，做做清洁。可是等我接触到这些工作的时候，才真正知道这一切是多么的不容易啊。俗话说：“台上一分钟，台下十年功。”我们只看到收银员流畅的点餐速度，却不知道这一项简单的工作她们要付出多少。在肯德基上班首先要记住很多的东西，比如：产品的价格、产品的包装等等。就算是记住了这些东西还是远远不够的，因为收银不是在学校做考卷，死记硬背不能解决实际问题。

培训完后，第一次上柜台我收银完成的疙瘩、生硬，还总是漏掉步骤，不是没有建议性销售，就是没有重复点餐，一次，我为一位顾客购买餐点时又忘了建议性销售，经理在一旁提醒：“你的建议性销售呢？”一下荒了手脚的我就随口补充性的向那位顾客建议了一份套餐。结果人家自然是不要的。

顾客走了以后，经理对我说：“顾客已经买了这么多东西，你再建议他买套餐，你觉得会成功吗？这样的建议性销售不是等于没有吗？像刚刚这种情况你可以建议蛋塔、玉米色拉之类的甜点、配餐。建议性销售要有效果，不要不经大脑胡乱说一通。”在前台有四大点是十分重要的：

1、速度。

众所周知，肯德基是快餐食品，强调速度是它的一个重要的特点。作为餐厅的服务员，位顾客提供最快捷的服务是从上班第一天起就被反复强调的。

在肯德基，这个“快”字不再是粗略的定性词语，而被赋予了确定的量化标准——顾客在进入2秒钟内要受到招呼;对每一位顾客的配餐要在1分钟内完成;每位顾客排队购买餐点的时间都应该在5分钟以内。这些明确的数字标志着一旦穿上制服，站到柜台上，一切行动都必须是迅捷的，不能有半点拖沓。和其他收银员站在一个柜台上，别人已经接待了三、四个顾客，而你却连一笔几十元的生意都没有结束。这样的差距是绝对不能用“新人”来作为解释的。所以提升速度是我面临的第一重要问题。速度的增加一方面可以通过一遍又一遍的收银来获得，但同时思想上的重视是更为重要的。只有思想高度集中了，全身肌肉都绷紧了，各部位都协调合作，才能在高峰时段跟上其他收银员节奏。曾经有短时间里，自认为自己的速度已经很快了，但是当有一次亲眼目睹了店长收银、配餐的速度后，我才知道真正的迅速是什么标准，连顾客都忍不住称赞：“肯德基的速度真快啊！”

2、挑战千次。

“千次”是在柜台上时常被提起的一个名词。所谓“千次”就是一种产品在1000个顾客中所被购买的份数。由于各种原因，肯德基公司会在某段时间里对某个产品的销售提出一定的要求，各家餐厅对指标的完成情况就通过“千次”得以体现。例如肯德基总是在不断推出新的品种，以丰富其产品的种类。在投入大量人力、物力、财力研发、宣传之后，公司自然希望在“新产品是否被市场接受？消费者的喜爱程度如何？”这些问题上能有好的答案。千次就成了回答这些问题的重要指标。

3、遭遇champs。

肯德基全球推广的“champs”冠军计划是肯德基取得成功业绩的主要精髓之一。其内容为：

c？cleanline？保持美观整洁的餐厅;。

h？hospitality？提供真诚友善的接待;。

a？accuracy？确保准确无误的供应？

m？maintenance？维持优良的设备;。

p？productquality？坚持高质稳定的产品;。

s？speed？注意快速迅捷的服务。

每个月公司都对餐厅的champs状况进行打分。因此，检查人员也被称为champs，同时他还有一个中文名字——神秘顾客。因为检查人员是以顾客的身份来餐厅进行检查。员工甚至管理组都不知道他是谁，也不知道他什么时候来。他会以顾客的身份来餐厅买一分餐点，并坐上一段时间，从而给出餐厅champs的成绩。

4、注重团队精神。

一家餐厅在运营期间，柜台、总配、大厅、厨房多处区域都在同时运作。十几个员工在一起工作，我们就是一个团队，为餐厅的运营共同出力。所以员工间的相互沟通、相互协作十分常重要的。在肯德基的柜台上很少能看到只有一个收银员的情况出现。原因就是我们是一个团队，任何时候队员之间都会相互协作。互相协作的精神，使我们为他人同时也为自己提供了更好的工作环境。

其实，能作为其中的一分子，去窥视一个世界五百强企业的运营模式，你不得不惊叹人家的成功。如何作为一个快餐店存活于这个竞争如此激烈的市场里，这里面确实很多值得我们去学习。他们的那种模式不是简单的复制就能复制出来的！肯德基的产品简单得你只要你是个健全的人你就可以制作出来，每种产品都有规定好规格，重量，体积，温度，不因厨师的水平而发生口感上的变化。

另外，我开始一直觉得自己作为一个兼职，那些全职会欺负我，会什么都让我自己做，所以开始去的时候总是小心翼翼，生怕出错，可是事实并不是那样，她们对我都很好，很主动帮你忙...很多人都很照顾“新手”，尽可能交你所需要的东西。哈哈...谢谢你们！谢谢你们教会我很多很多东西，有技术上的，有社会经验，真得是“三人行，必有我师”啊！以前总认为自己是大学生，就自视清高，可是我现在觉得自己在她们面前是“书呆子”一个，很多很多事情，真的是需要跟她们请教！所以我觉得，这也是我的收获之一！

还有，就是以前花钱时从不觉得累，但挣钱时就不一样了，由于在学校坐习惯了，突然站7.8个小时真得受不了，不过还好，后来都适应了！哎...其实以前听别人也说赚钱不容易，可是总没有自己去亲身的体会，而这次，自己通过切身的体会，真的是...是....三个字：不容易！所以真要珍惜自己学习的机会，珍惜父母的劳动成果，虽然我平时已经比较节俭了，可是还是有时候会头脑发热，乱花钱，以后真得不能再这样了，要理智消费！另外，虽然，觉得累，但也考验了我的意志力，特别是在实在站不住的情况下，我不停的告诉自己：

要坚持一会，这是一个难得的锻炼的机会！有时候，人真得需要发挥主观能动性，每当我这么想的时候，我就会真得坚持下来！真得战胜自己，所以总有一种成就感！

我还想再谈一下当我拿到那仅有的几张票票时的感受，当时，真得是激动万分，因为那毕竟是我自己的劳动成果，手里紧握着那些钱，感觉自己像个大人一样，可以自己赚钱，可以靠自己赚取生活费，我的双手原来可以创造价值。虽然微不足道，但足以让我激动好一会了，这种感觉很美妙！

总之，这次打工的经历真得让我刻骨铭心！我所收获的只有我自己知道！在短短一个月的打工生涯中，我觉得我不仅仅是学到了一些知识，更重要的是练就了自己的韧性，让自己明白了很多道理，很多看似简单的道理，也为我自己踏入社会作好铺垫，人，总是需要去磨练，去拼搏，要不岂不是在人间白走一遭吗？虽然我并不迷信，但我一直相信：既然给你做人的机会，那么就要好好的把握！

还有，我依然觉得，学校的生活和社会的生活是有很大不同的，学校的关系还是比较单纯的，同学们的友谊也是比较真的！另外，学习的机会也是如此的难得，所以，珍惜和把握现在，只有这样，才能对得起所以关心自己的人！

不管怎么说，我觉得这次打工的经历会永远印在我的脑海里，而且我相信以后这样的机会还会有很多，我一定会多争取，多锻炼，不断提高自我！挑战自我！虽然不是我的第一次社会实践，但我认为是一次成功的，有用的，受益非浅的社会实践这将会对我的以后学习起很大的帮助的！我会更珍惜自己现在拥有的一切，是那么来之不易啊！

以上就是我署假的实习报告，可能并不是一份很规范报告，但确确实实我这半个月工作中的感受，也虽然那份工作并不与自己的专业有很大的接口，但我认为，无论任何一种偿试，都是对自己以后很宝贵的充实。

**打扫厨房的心得体会篇四**

在厨房实习期间，我认为是一次成功的，有用的，受益非浅的社会实践这将会对我的以后学习起很大的帮助的!我会更珍惜自己现在拥有的一切，是那么来之不易啊的心得体会。下面是本站小编为大家收集整理的厨房。

欢迎大家阅读。

到宝龙酒店实习的这段时间，最大的感受就是：累。虽然实习之前就已经做好了心理准备，但现实情况比想象的累得多。只有到了酒店厨房，才真正体会到这里才是真正的战场，当然，也只有在厨房里，我们所学的理论知识才能得到应用和发挥，实践技能才能得到进一步的锻炼和提升。

现在在酒店里实习，我主要负责打荷。每天打卡上班、下班，穿着工作服在厨房里忙碌着，遇到有婚宴酒席的时候甚至忙得连坐下来休息的时间都没有。晚上下班回到宿舍，脚酸得都不想动了，只好打盆热水泡泡脚，缓解一下疲劳。虽然累，但这样的实习生活却非常充实，也学到了更多的东西。可能很多人都会认为女生不适合厨房工作，其实也不尽然。有些酒店后厨管理人员在招聘厨师时，也会倾向于女性，这主要缘于女性天生细腻，做事更加细心、认真，比如摆盘之类的活有时候就做得比男性还更出色。我想，当初招聘人员选择我也有这方面的原因吧。

记得当初选择到学校里学习烹饪技能的时候，除了哥哥，家里其他人和朋友们都不是非常地支持，因为他们认为学厨师直接到酒店厨房里去学也是一样的，何必花钱到学校里学呢。但是我却不这么认为。庆幸的是，还好有哥哥的支持，最终能够顺利来学校学习。我很清楚地记得我们烹饪班张老师说过的一句话，大概意思就是说：直接到酒店厨房里当学徒，你接触的圈子可能很小，而如果你从学校里接受系统的学习和培训后再到酒店里去，你的圈子就可能比别人大得多。这句话对我影响很深，也让我坚信当初决定先到学校里学习的选择是对的。

虽然我不知道自己是否会往厨师这行业发展，但目前我会继续坚持下去。

终于等到了实习的时候了，很早以前就从师兄那里打听到了大三的上半学期有实习，那时候可以说是急切地期盼着这一天的到来，因为大家再也无法忍受当前这日以继夜的填鸭式的教学，尽管从师兄们那里了解到实习并非像想象中的那样是一件快乐的事情。

那么这座酒店到底怎么样呢?有什么值得我们借鉴的呢?还有什么需要改进的呢?给我的感受是怎么样的呢?那么且听我慢慢道来。

明园新都的餐饮部大致分成如下几个部门：中餐部(包括广东轩、多功能厅和个包厢)、西餐部(包括花园餐厅和自助餐厅)和酒水部(包括大堂吧、乐怡吧、中餐吧、西餐吧和自助吧)。我们人被分成了个组，分别在不同的部门，并且每天换一次部门，这样能让我们比较全面的了解整个餐饮业的服务、销售与管理。酒店的这一做法让我们感到挺满意的，这也正和我们的心意。

我们组的个人首先被分到了中餐厅“这是酒店餐饮部门中最辛苦的部门!”还没有开始工作，就听到旁边有人在私下这么向我们告诫着。看来，我得真的要做好思想准备才是啊!

中餐厅的工作确实如前人所说“辛苦!”酒店没有给服务员们制定自己的。

岗位职责。

和工作描述，尽管这是现代企业人力资源管理中最关键的一环，在员工的印象中，自己的工作就是每天听从领班的下达任务，随时准备着听从领导的指挥，没有固定的活干，或者说只要有需要，服务员什么都能干!摆台、折口布、传菜、上菜、撤台这些所谓的必须做的本职工作外还得兼职勤杂工，什么扛桌子椅子、铺地毯等一些脏活、重活、累活都是我们男服务员们的事情。更让人不可理解的是该酒店的上班时间是小时工作制，而且每天还得加班个小时左右(没有加班费)，我不知道这样的作息制度有没有违反《劳动法》，可是作为一名有血有肉的人来说都有自己的一个最低的底线，因为人毕竟不是一台机器，可以用来随心所欲地使用。刚开始工作的那三天确实令人叫苦不迭啊，每天除了干活还是干活，最受委屈得要算是脚了，每天小时的站立使得双脚产生了严重抗议，下班的第一件事就是想找个地方坐下了休息一下。令人向往的人性化管理和残酷的实际之间的差距由此可见一斑。

另一件令我感到尴尬的事是广东轩的服务员制服真是简单得可以，由于酒店没有空余的服装供我这样“高大威猛”的男生穿，所以他们索性让我穿西裤和白衬衫，连马甲和领结也省了，这身打扮使得我这个服务员和客人几乎没有区别，以至于有一次我正准备为一个会议提供服务时，却被对方认为是来参加会议的嘉宾向我致以亲切的问候!

为了提高自己的实践能力、交际能力、思考能力以及为了使自己的寒假过得有意义，也想通过亲身体验社会实践让自己更进一步了解社会，在实践中增长见识，锻炼自己的才干，培养自己的韧性，自己的能力能否被社会所承认。想通过社会实践，找出自己的不足和差距所在。

以前也想过，学我们工科专业的，最起码应该找门当户对的实践，但是专门机构统计的现在的毕业生出来后只有极少的一部分会做与自己专业相符的工作，再加上多一份经历，便有多一份收获。因而，在工作的过程中，我都在不断的提醒自己，不断的对自己要求，把手上的活，当做是自己的本职工作，因此，在征得父母的同意之后，我参加并且通过了肯德基的面试。

相信大家都吃过肯德基，不过在肯德基工作过的人不是很多。刚进肯德基的第一天，我以为这是一项很容易的工作，服务员们点点餐，收收盘子，做做清洁。可是等我接触到这些工作的时候，才真正知道这一切是多么的不容易啊。俗话说：“台上一分钟，台下十年功。”我们只看到收银员流畅的点餐速度，却不知道这一项简单的工作她们要付出多少。在肯德基上班首先要记住很多的东西，比如：产品的价格、产品的包装等等。就算是记住了这些东西还是远远不够的，因为收银不是在学校做考卷,死记硬背不能解决实际问题。

培训完后，第一次上柜台我收银完成的疙瘩、生硬，还总是漏掉步骤，不是没有建议性销售，就是没有重复点餐，一次，我为一位顾客购买餐点时又忘了建议性销售，经理在一旁提醒：“你的建议性销售呢?”一下荒了手脚的我就随口补充性的向那位顾客建议了一份套餐。结果人家自然是不要的。

顾客走了以后，经理对我说：“顾客已经买了这么多东西，你再建议他买套餐，你觉得会成功吗?这样的建议性销售不是等于没有吗?像刚刚这种情况你可以建议蛋塔、玉米色拉之类的甜点、配餐。建议性销售要有效果，不要不经大脑胡乱说一通。”在前台有四大点是十分重要的：

1、速度。

众所周知，肯德基是快餐食品，强调速度是它的一个重要的特点。作为餐厅的服务员，位顾客提供最快捷的服务是从上班第一天起就被反复强调的。

在肯德基，这个“快”字不再是粗略的定性词语，而被赋予了确定的量化标准——顾客在进入2秒钟内要受到招呼;对每一位顾客的配餐要在1分钟内完成;每位顾客排队购买餐点的时间都应该在5分钟以内。这些明确的数字标志着一旦穿上制服，站到柜台上，一切行动都必须是迅捷的，不能有半点拖沓。和其他收银员站在一个柜台上，别人已经接待了三、四个顾客，而你却连一笔几十元的生意都没有结束。这样的差距是绝对不能用“新人”来作为解释的。所以提升速度是我面临的第一重要问题。速度的增加一方面可以通过一遍又一遍的收银来获得，但同时思想上的重视是更为重要的。只有思想高度集中了，全身肌肉都绷紧了，各部位都协调合作，才能在高峰时段跟上其他收银员节奏。曾经有短时间里，自认为自己的速度已经很快了，但是当有一次亲眼目睹了店长收银、配餐的速度后，我才知道真正的迅速是什么标准，连顾客都忍不住称赞：“肯德基的速度真快啊!”

2、挑战千次。

“千次”是在柜台上时常被提起的一个名词。所谓“千次”就是一种产品在1000个顾客中所被购买的份数。由于各种原因，肯德基公司会在某段时间里对某个产品的销售提出一定的要求，各家餐厅对指标的完成情况就通过“千次”得以体现。例如肯德基总是在不断推出新的品种，以丰富其产品的种类。在投入大量人力、物力、财力研发、宣传之后，公司自然希望在“新产品是否被市场接受?消费者的喜爱程度如何?”这些问题上能有好的答案。千次就成了回答这些问题的重要指标。

3、遭遇champs。

肯德基全球推广的“champs”冠军计划是肯德基取得成功业绩的主要精髓之一。其内容为：

c?cleanliness?保持美观整洁的餐厅;。

h?hospitality?提供真诚友善的接待;。

a?accuracy?确保准确无误的供应?

m?maintenance?维持优良的设备;。

p?productquality?坚持高质稳定的产品;。

s?speed?注意快速迅捷的服务。

每个月公司都对餐厅的champs状况进行打分。因此，检查人员也被称为champs，同时他还有一个中文名字——神秘顾客。因为检查人员是以顾客的身份来餐厅进行检查。员工甚至管理组都不知道他是谁，也不知道他什么时候来。他会以顾客的身份来餐厅买一分餐点，并坐上一段时间，从而给出餐厅champs的成绩。

4、注重团队精神。

一家餐厅在运营期间，柜台、总配、大厅、厨房多处区域都在同时运作。十几个员工在一起工作，我们就是一个团队，为餐厅的运营共同出力。所以员工间的相互沟通、相互协作十分常重要的。在肯德基的柜台上很少能看到只有一个收银员的情况出现。原因就是我们是一个团队，任何时候队员之间都会相互协作。互相协作的精神，使我们为他人同时也为自己提供了更好的工作环境。

其实，能作为其中的一分子，去窥视一个世界五百强企业的运营模式，你不得不惊叹人家的成功。如何作为一个快餐店存活于这个竞争如此激烈的市场里，这里面确实很多值得我们去学习。他们的那种模式不是简单的复制就能复制出来的!肯德基的产品简单得你只要你是个健全的人你就可以制作出来，每种产品都有规定好规格，重量，体积，温度，不因厨师的水平而发生口感上的变化。

另外，我开始一直觉得自己作为一个兼职，那些全职会欺负我，会什么都让我自己做，所以开始去的时候总是小心翼翼，生怕出错，可是事实并不是那样，她们对我都很好，很主动帮你忙...很多人都很照顾“新手”，尽可能交你所需要的东西。哈哈...谢谢你们!谢谢你们教会我很多很多东西，有技术上的，有社会经验，真得是“三人行，必有我师”啊!以前总认为自己是大学生，就自视清高，可是我现在觉得自己在她们面前是“书呆子”一个，很多很多事情，真的是需要跟她们请教!所以我觉得，这也是我的收获之一!

还有，就是以前花钱时从不觉得累，但挣钱时就不一样了，由于在学校坐习惯了，突然站7.8个小时真得受不了，不过还好，后来都适应了!哎...其实以前听别人也说赚钱不容易，可是总没有自己去亲身的体会，而这次，自己通过切身的体会，真的是...是....三个字：不容易!所以真要珍惜自己学习的机会，珍惜父母的劳动成果，虽然我平时已经比较节俭了，可是还是有时候会头脑发热，乱花钱，以后真得不能再这样了，要理智消费!另外，虽然，觉得累，但也考验了我的意志力，特别是在实在站不住的情况下，我不停的告诉自己：

要坚持一会，这是一个难得的锻炼的机会!有时候，人真得需要发挥主观能动性，每当我这么想的时候，我就会真得坚持下来!真得战胜自己，所以总有一种成就感!

我还想再谈一下当我拿到那仅有的几张票票时的感受，当时，真得是激动万分，因为那毕竟是我自己的劳动成果，手里紧握着那些钱，感觉自己像个大人一样，可以自己赚钱，可以靠自己赚取生活费，我的双手原来可以创造价值。虽然微不足道，但足以让我激动好一会了，这种感觉很美妙!!

总之，这次打工的经历真得让我刻骨铭心!!我所收获的只有我自己知道!在短短一个月的打工生涯中，我觉得我不仅仅是学到了一些知识，更重要的是练就了自己的韧性，让自己明白了很多道理，很多看似简单的道理，也为我自己踏入社会作好铺垫，人，总是需要去磨练，去拼搏，要不岂不是在人间白走一遭吗?虽然我并不迷信，但我一直相信：既然给你做人的机会，那么就要好好的把握!

还有，我依然觉得，学校的生活和社会的生活是有很大不同的，学校的关系还是比较单纯的，同学们的友谊也是比较真的!另外，学习的机会也是如此的难得，所以，珍惜和把握现在，只有这样，才能对得起所以关心自己的人!

不管怎么说，我觉得这次打工的经历会永远印在我的脑海里，而且我相信以后这样的机会还会有很多，我一定会多争取，多锻炼，不断提高自我!挑战自我!!虽然不是我的第一次社会实践，但我认为是一次成功的，有用的，受益非浅的社会实践这将会对我的以后学习起很大的帮助的!我会更珍惜自己现在拥有的一切，是那么来之不易啊!

以上就是我署假的。

实习报告。

可能并不是一份很规范报告但确确实实我这半个月工作中的感受也虽然那份工作并不与自己的专业有很大的接口但我认为无论任何一种偿试都是对自己以后很宝贵的充实。

**打扫厨房的心得体会篇五**

厨房是我们生活中不可或缺的一部分，然而由于新冠疫情的影响，我们的生活也被一定程度上的改变。在这个特殊的时期，我不仅要营造一个安全卫生的厨房环境，而且还要把好每一个物品的“关口”。在经历了一段时间的实践操作后，我给大家介绍一下我在疫情期间的厨房状况和一些心得体会。

第二段：严格要求卫生标准。

在疫情期间，高度重视卫生问题是最基本的生活安全法则。在厨房方面，我首先购置了一些消毒液和洗手液等消毒用品，建立了一个规范的卫生标准。每天清洗餐具、厨具和台面，并注意隔离垃圾。同时，我还对主要食材实施严格的消毒程序，确保食品的安全可靠。这种注意卫生的做法不仅可以降低感染风险，而且也可以提高生活质量。

第三段：合理方案，防范交叉感染。

为确保厨房的卫生环境，避免交叉感染带来更多的风险，我制定了严谨的食材买、存、分离计划。我选择线上购物方式，力求减少和他人的接触。同时，我用不同的容器储存不同类别的食材，避免出现交叉感染。在烹饪过程中，我也注意先做先吃、同类烹饪物一起处理，以防污染食材带来的意外损失。

第四段：厨艺升级，创造美好生活。

在这段特殊的时间里，厨房成为了我最常去的地方，也是我敞开心窗、心情愉悦的空间。我不断尝试新的配方和改良菜谱，提高自己的厨艺。通过厨艺笔记和研究成果分享，我不仅开拓了自己的厨艺技巧，还促进了家人之间的交流，创造了更美好的生活。

第五段：总结。

在这段特殊的时间里，一样的风景、不一样的心情。通过严格要求卫生标准，合理的方案防范交叉感染，厨艺升级创造美好生活等方式，我成功地从这一特殊时期中走出来，不仅提高了自己的生活质量，而且更懂得感受生活。未来，我将继续保持良好的生活习惯，成为健康、高效、快乐的个体。

**打扫厨房的心得体会篇六**

xx年即将过去，回首年前的工作计划和这一年中的忙碌种。种，厨房员工付出了艰辛的努力，大家齐心协力，积极奋斗，在完成计划的同时还创造了一个个的惊喜，但也有不足需要我们去总结和弥补。

一、xx年工作总结：

1、加强厨房内部培训。根据前一年的工作总结，厨房员工工作能力差和工作意识不强现象，严抓新员工的工作服务意识，强化岗位技能，提升员工的综合能力。

2、加强前后台沟通和协调，提升对客服务。定期拓开厨房、前台协调会议，增强香榭里人员的团队意识和服务意识，发现并解决工作中的存在的不足，前后台相互协助，共同努力，提升了餐厅的品牌。

3、合理安排人员，劳动力综合运用。在竞争日益激烈的当今，人员紧张，根据厨房现有人员对其进行合理安排，综合运用，及时调整员工的工作内容，提升员工的工作效率。

4、进一步规范和明确厨房奖励考核制度。为提升厨房员工工作效率，增强团队战斗力和凝聚力，提高员工总体水平和素质，培养员工积极进取的工作态度，对员工的奖励及考核方案作了进一步的明细规定。

5、一如既往做好厨房“五常法”和卫生工作，厨房的卫生和“五常法”工作一直是厨房工作的重点之一，厨房员工持之以恒进行落实。在饭店星级复评自查中，受饭店领导好评，还被评为西餐部“五常法”示范厨房。

6、体现餐厅品牌，突出个性化服务。在平日服务中，前后台共同配合，不缺乏个性服务，对特殊客人特殊对待，这其中有为孕妇制定制作为期两个多月的营养餐，有为喜好美食的常客长期制作个性菜肴等等。

7、坚持做好各厨房的协调配合工作。严把出品质量关，保证从本厨房出去的任何成品或半成品符合标准，提升部门的服务与品质。

8、圆满完成月饼销售任务。一年一度的月饼销售工作厨房人员齐心协力，把工作重点放在销售上，虽厨房人员的销售能力薄弱，但经过两个多月的努力，圆满完成任务。

9、各节日美食活动丰富多彩。从中西混合套餐到经典自助吧台，从母亲节温馨套餐到圣诞大餐，给客人带来的不光是美食，更多的是惊喜和满足。

10、创造具有南苑特色的优秀西餐菜肴。厨房内部创新开拓，研制了许多深受客人喜爱的西餐零点菜肴；在参加全省烹饪技能大赛中屡获金奖、特金奖，为饭店争夺荣誉。

这些都离不开全体人员的共同努力，也离不开领导的支持和配合。在这一年中厨房取得了一些成绩，但我们更多的思考应该是我们的不足，在竞争如此激烈的今天，我们如何在明天创造更多的业绩，这需要我们群力群策。我们会在新的一年中，共同面对困难，共同挑战未来，创造更美好的明天。

**打扫厨房的心得体会篇七**

俗话说：“活到老，学到老”，尤其是对于我们初步社会的年轻人来说在各方面严格要求自己，努力地提高自己，使自己能够更快地适应社会发展的形势是何等的重要。

为了提高自己的实践能力、交际能力、思考能力以及为了使自己的寒假过得有意义，也想通过亲身体验社会实践让自己更进一步了解社会，在实践中增长见识，锻炼自己的才干，培养自己的韧性，自己的能力能否被社会所承认。想通过社会实践，找出自己的不足和差距所在。

以前也想过，学我们工科专业的，最起码应该找门当户对的实践，但是专门机构统计的现在的毕业生出来后只有极少的一部分会做与自己专业相符的工作，再加上多一份经历，便有多一份收获。因而，在工作的过程中，我都在不断的提醒自己，不断的对自己要求，把手上的活，当做是自己的本职工作，因此，在征得父母的同意之后，我参加并且通过了肯德基的面试。

相信大家都吃过肯德基，不过在肯德基工作过的人不是很多。刚进肯德基的第一天，我以为这是一项很容易的工作，服务员们点点餐，收收盘子，做做清洁。可是等我接触到这些工作的时候，才真正知道这一切是多么的不容易啊。俗话说：“台上一分钟，台下十年功。”我们只看到收银员流畅的点餐速度，却不知道这一项简单的工作她们要付出多少。在肯德基上班首先要记住很多的东西，比如：产品的价．格、产品的包装等等。就算是记住了这些东西还是远远不够的，因为收银不是在学校做考卷,死记硬背不能解决实际问题。

培训完后，第一次上柜台我收银完成的疙瘩、生硬，还总是漏掉步骤，不是没有建议性销售，就是没有重复点餐，一次，我为一位顾客购买餐点时又忘了建议性销售，经理在一旁提醒：“你的建议性销售呢?”一下荒了手脚的我就随口补充性的向那位顾客建议了一份套餐。结果人家自然是不要的。

众所周知，肯德基是快餐食品，强调速度是它的一个重要的特点。作为餐厅的服务员，位顾客提供最快捷的服务是从上班第一天起就被反复强调的。

“千次”是在柜台上时常被提起的一个名词。所谓“千次”就是一种产品在1000个顾客中所被购买的份数。由于各种原因，肯德基公司会在某段时间里对某个产品的销售提出一定的要求，各家餐厅对指标的完成情况就通过“千次”得以体现。例如肯德基总是在不断推出新的品种，以丰富其产品的种类。在投入大量人力、物力、财力研发、宣传之后，公司自然希望在“新产品是否被市场接受?消费者的喜爱程度如何?”这些问题上能有好的答案。千次就成了回答这些问题的重要指标。3、遭遇champs肯德基全球推广的“champs”冠军计划是肯德基取得成功业绩的主要精髓之一。其内容为：

c?cleanline?保持美观整洁的餐厅;h?hospitality?提供真诚友善的接待;?确保准确无误的供应a?accuracy?．m?maintenance?维持优良的设备;p?productquality?坚持高质稳定的产品;s?speed?注意快速迅捷的服务。

一家餐厅在运营期间，柜台、总配、大厅、厨房多处区域都在同时运作。十几个员工在一起工作，我们就是一个团队，为餐厅的运营共同出力。所以员工间的相互沟通、相互协作十分常重要的。在肯德基的柜台上很少能看到只有一个收银员的情况出现。原因就是我们是一个团队，任何时候队员之间都会相互协作。互相协作的精神，使我们为他人同时也为自己提供了更好的工作环境。

其实，能作为其中的一分子，去窥视一个世界五百强企业的运营模式，你不得不惊叹人家的成功。如何作为一个快餐店存活于这个竞争如此激烈的市场里，这里面确实很多值得我们去学习。他们的那种模式不是简单的复制就能复制出来的!肯德基的产品简单得你只要你是个健全的人你就可以制作出来，每种产品都有规定好规格，重量，体积，温度，不因厨师的水平而发生口感上的变化。．另外，我开始一直觉得自己作为一个兼职，那些全职会欺负我，会什么都让我自己做，所以开始去的时候总是小心翼翼，生怕出错，可是事实并不是那样，她们对我都很好，很主动帮你忙...很多人都很照顾“新手”，尽可能交你所需要的东西。哈哈...谢谢你们!谢谢你们教会我很多很多东西，有技术上的，有社会经验，真得是“三人行，必有我师”啊!以前总认为自己是大学生，就自视清高，可是我现在觉得自己在她们面前是“书呆子”一个，很多很多事情，真的是需要跟她们请教!所以我觉得，这也是我的收获之一!还有，就是以前花钱时从不觉得累，但挣钱时就不一样了，由于在学校坐习惯了，突然站7.8个小时真得受不了，不过还好，后来都适应了!哎...其实以前听别人也说赚钱不容易，可是总没有自己去亲身的体会，而这次，自己通过切身的体会，真的是...是....三个字：不容易!所以真要珍惜自己学习的机会，珍惜父母的劳动成果，虽然我平时已经比较节俭了，可是还是有时候会头脑发热，乱花钱，以后真得不能再这样了，要理智消费!另外，虽然，觉得累，但也考验了我的意志力，特别是在实在站不住的情况下，我不停的告诉自己：

要坚持一会，这是一个难得的锻炼的机会!有时候，人真得需要发挥主观能动性，每当我这么想的时候，我就会真得坚持下来!真得战胜自己，所以总有一种成就感!我还想再谈一下当我拿到那仅有的几张票票时的感受，当时，真得是激动万分，因为那毕竟是我自己的劳动成果，手里紧握着那些可以靠自己赚取生活费，可以自己赚钱，感觉自己像个大人一样，钱，我的双手原来可以创造价值。虽然微不足道，但足以让我激动好一会了，这种感觉很美妙！总之，这次打工的经历真得让我刻骨铭心！我所收获的只有我自己知道!在短短一个月的打工生涯中，我觉得我不仅仅是学到了一些知识，更重要的是练就了自己的韧性，让自己明白了很多道理，很多看似简单的道理，也为我自己踏入社会作好铺垫，人，总是需要去磨练，去拼搏，要不岂不是在人间白走一遭吗?虽然我并不迷信，但我一直相信：既然给你做人的机会，那么就要好好的把握!还有，我依然觉得，学校的生活和社会的生活是有很大不同的，学校的关系还是比较单纯的，同学们的友谊也是比较真的!另外，学习的机会也是如此的难得，所以，珍惜和把握现在，只有这样，才能对得起所以关心自己的人!不管怎么说，我觉得这次打工的经历会永远印在我的脑海里，而且我相信以后这样的机会还会有很多，我一定会多争取，多锻炼，不断提高自我!挑战自我！虽然不是我的第一次社会实践，但我认为是一次成功的，有用的，受益非浅的社会实践这将会对我的以后学习起很大的帮助的!我会更珍惜自己现在拥有的一切，是那么来之不易啊!以上就是我署假的实习报告，可能并不是一份很规范报告，但确确实实我这半个月工作中的感受，也虽然那份工作并不与自己的专业有很大的接口，但我认为，无论任何一种偿试，都是对自己以后很宝贵的充实。．注定对自己是不平凡的一年，由于自己的家庭出的事情，得到各方的关爱，尤其是酒店领导的关心和帮助，让我真正知道了感恩。我觉得生命是相互依存的，生活在这个世界上，处处享受着来自各方的恩赐，自有生命的那刻起，便沉浸在恩惠的海洋里。我现在能很透彻的领悟一日为师，终身为父，滴水之恩，涌泉相报，心存感恩，知足惜福。能这样，人与人，人与社会才会变得如此的和谐和亲切，自身也会变的愉快又健康。人生需要时时刻刻的改变着心态来适应自己的需要，无论成败，都会得到太多人的帮助，父母的养育，老师的教会，朋友的帮助，亲人的关爱，大自然的恩赐和时代的赋予。我成长的每一步，都有人指点，生活的每一天，都有人帮助，正因为这样，才渡过了一个个难关，一步步迈向美好，创造并享受着生活，所以心存感恩，才会朝气蓬勃，豁达睿智。时刻提醒自己在顺风顺水的时候，想着逆境奋斗的人;在无忧无虑的时候，想着拮据艰窘的人，时刻拥有一颗博爱，仁慈，善良，同情的心。思恩与人工分享送人玫瑰手留香，学会分享和给予，养成互助互爱的习惯，给予越多，人生就越丰富，奉献越多，生命才跟有意义。感恩是一种生命态度，一种处世哲学，更应该是一种优良品质和道德情操，永怀感恩之心，常表感恩之情，原谅那些伤害过自己的人，我一定充实而快乐。

中国人历来讲究;达侧兼济天下，穷侧独善其身，也就是在其政而谋其位。回顾20xx年的工作，有诸多不顺，自己占主要原因。总体上各项接待工作比较圆满的完成，工作没有大的纰漏，但还有很多;不足的地方，主要有以下几个方面．1.对新生事物，行业的发展，跟进学习不够，了解不充分，并在菜品创新上滞后，思想意识没跟上。

2.没有跟好的理顺内部关系，致使厨房管理上很混乱，制度执行力不够，自己没带好头，负主要责任。

3.厨房员工思想波动大，没能及时沟通，造成人才的流失和个别位置人员缺岗严重。

4.厨房在开源节流上，抓的不够狠，也不够准，不必要的浪费时有发生，力度不够，毛利率不稳定。

针对20xx的诸多不足，在来年的计划中逐步完善。我想做大事当然需要气吞山河的雄心壮志，但有时候，大事都是从一些小事开始的，所以，在20xx年我将从以下几点做起;一、在菜品定位上，依照酒店整体的战略规划来开发菜品，根据餐厅菜点经营状况和市场客户调查不断地改进和提升产品形象，根据来酒店消费的团体会议，零点散客，宴会接待，三大块消费群体的需求，来不断丰富菜品，使之能逐渐形成一组有针对性的风格化的菜品，使菜品在发展变化中树立自己的品牌。

二、在厨政管理方面，以系统化整合核心竞争力，以规范化提高管理水平，以现代信息手段提高市场竞争力，以效益化为目标指导厨政管理工作。

三、在人员方面，进行专业技能考核，优胜劣汰，采用请进来，走出去和定期培训的方法来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项规章制度。．四、在菜肴出品把关上，采用四层把关制，一关否定制。即配菜厨师把关，炉灶厨师把关，传菜员把关，服务员把关，一关发现有问题，都有退回的权力，否侧都得承担相应的责任。

五、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，争取把最大的利益让给顾客。

六、在食品卫生安全，消防安全方面严格执行食品安全法，抓好厨房卫生安全工作，严格执行规范操作程序，预防各类事故的发生，做到安全生产，警钟长鸣。

最后，再次感谢给予我帮助，支持，鼓励的每一个人，我爱你们，祝福酒店在龙年龙腾四海，蒸蒸日上，并祝愿我爱的人和爱我的人，好运。

忙忙碌碌的一学期即将过去，我作为一名厨房的工作人员，为了提高自己的工作质量，在此将本期工作作以下总结：

一、认认真真做事，老老实实做人。

一学期结束了，我能顺利地完成任务，多谢领导的关怀同事们的帮助，我会在以后的日子里更加踏实努力的工作，以回报大家对我的关心!

**打扫厨房的心得体会篇八**

20xx年即将过去，回首年前的和这一年中的忙碌种.种，厨房员工付出了艰辛的努力，大家齐心协力，积极奋斗，在完成计划的同时还创造了一个个的惊喜，但也有不足需要我们去和弥补。

1.加强厨房内部培训。根据前一年的工作总结，厨房员工工作能力差和工作意识不强现象，严抓新员工的工作服务意识，强化岗位技能，提升员工的综合能力。

2.加强前后台沟通和协调，提升对客服务。定期拓开厨房、前台协调会议，增强香榭里人员的团队意识和服务意识，发现并解决工作中的存在的不足，前后台相互协助，共同努力，提升了餐厅的品牌。

3.合理安排人员，劳动力综合运用。在竞争日益激烈的当今，人员紧张，根据厨房现有人员对其进行合理安排，综合运用，及时调整员工的工作内容，提升员工的工作效率。

4.进一步规范和明确厨房奖励考核制度。为提升厨房员工工作效率，增强团队战斗力和凝聚力，提高员工总体水平和素质，培养员工积极进取的工作态度，对员工的\'奖励及考核方案作了进一步的明细规定。

5.一如既往做好厨房“五常法”和卫生工作，厨房的卫生和“五常法”工作一直是厨房工作的重点之一，厨房员工持之以恒进行落实。在饭店星级复评自查中，受饭店领导好评，还被评为西餐部“五常法”示范厨房。

6.体现餐厅品牌，突出个性化服务。在平日服务中，前后台共同配合，不缺乏个性服务，对特殊客人特殊对待，这其中有为孕妇制定制作为期两个多月的营养餐，有为喜好美食的常客长期制作个性菜肴等等。

7.坚持做好各厨房的协调配合工作。严把出品质量关，保证从本厨房出去的任何成品或半成品符合标准，提升部门的服务与品质。

8.圆满完成月饼销售任务。一年一度的月饼销售工作厨房人员齐心协力，把工作重点放在销售上，虽厨房人员的销售能力薄弱，但经过两个多月的努力，圆满完成任务。

9.各节日美食活动丰富多彩。从中西混合套餐到经典自助吧台，从温馨套餐到圣诞大餐，给客人带来的不光是美食，更多的是惊喜和满足。

10.创造具有南苑特色的优秀西餐菜肴。厨房内部创新开拓，研制了许多深受客人喜爱的西餐零点菜肴;在参加全省烹饪技能大赛中屡获金奖、特金奖，为饭店争夺荣誉。

这些都离不开全体人员的共同努力，也离不开领导的支持和配合。在这一年中厨房取得了一些成绩，但我们更多的思考应该是我们的不足，在竞争如此激烈的今天，我们如何在明天创造更多的业绩，这需要我们群力群策。我们会在新的一年中，共同面对困难，共同挑战未来，创造更美好的明天。

**打扫厨房的心得体会篇九**

20\_\_年就要过去了，自从从事厨房地方菜打荷一职以来，辛勤工作，认真对待对一件事，多次被评为集团先进个人，我知道这份荣誉实在是来之不易，心情无比激动，首先感谢各位家人对我的信任与支持。

一、认真总结、吸取教训、把好质量。

打荷员的责任非常重大，工作中起着承上启下的作用，与码菜部要协调好，与配菜员要配合好，打荷可以说是饭菜质量的关键，工作容不下一点点马虎大意，我每天必须提前早到搬餐具、加工半成品，从没有过一句怨言，工作中加班加点努力要求自己，不求最好，只求更好，从我手中过的每一道菜肴都要做到餐具净、热、口味正、色泽好，就是这样要求着重复的把着菜肴的一道质量关，从不感到厌倦。

二、厉行节约、相互监督、控制成本。

省下的就是挣下的，能回收的就回收，能利用的再利用、大料大用、小料小用，边角料可以做职工菜，这是我一直工作以来都遵循的原则，工作体会为了能更好的控制好我部的成本，三令五申相互监督、举报、下班我带头检查垃圾桶，地方菜是以本地小炒菜为主。原材料多的大班组，我管好自己，也监督好别人，回收了许多可以重新利用的物品、减少了许多不必要的浪费。

三、爱岗敬业、忠于职守、提高自已。

一道成功的菜品离不开全员的共同配合，什么样的菜肴适合什么样的餐具、这都做出了规定。虽然不是专业学校毕业的，但是要想学的准、学的精，就得比别人多下几倍的工夫，我不服输，一点都不气馁，下班到书店买书学习，加班时练习，努力提高自己的业务水平，增强自身素质，争取自己不会被淘汰，不断学习、不断进步。

我一直兢兢业业、扎扎实实的工作在酒店的基层，同时也不断的提升自己的工作技能、技术，先后在粤菜鲍鱼房、粤菜打荷、粤菜蒸锅。就过职。现任地方菜打荷一职，同时我不断在实践中寻找技巧、在技巧中总结经验、在积累的经验中不断的完善自己。在打荷技术已日渐成熟的基础上，我逐渐地尝试掌握其他工作的技能，因为要成为一个部门的骨干只掌握一门工夫还远远不够。

总而方之，不害怕不会干，但怕不去干，不害怕干不好，就怕去捣乱，有付出就有回报，今年有幸又被评为集团先进个人，我感到无比荣幸与自豪，再次感谢各位家人对我的支持、信任。

无需太多的承诺，说的好不如做的好，在新的一年里，我一定坚定信心，紧紧团结在杨经理为首的领导班子周围，努力、努力再努力，请领导放心，我一定不会让你们失望!

祝各位领导身体健康!万事如意!新年吉祥!

**打扫厨房的心得体会篇十**

管理厨房并不是一项简单的任务，需要考虑到诸多方面的元素，包括食材储存和保鲜、菜品搭配、烹饪技巧等等。事实上，这些方面也是我在管理厨房过程中不断摸索和整理的心得。在这篇文章中，我将分享一些我个人的心得和技巧，希望能够对正在管理厨房或者有兴趣学习如何管理厨房的人们有所帮助。

第二段。

首先，食材的储存和保鲜对于管理厨房来说至关重要。我认为，要想让食材储存得更久，最简单而实用的方法就是将食材尽可能地密封起来，避免空气的侵入和损坏。对于新鲜的蔬菜和水果，可以将它们先泡在盐水中，这样有助于去除残留的农药和杀菌，也可以保持营养成分的完整。在制作菜肴时，要尽量利用所剩无多的食材，将食材浸泡在冰水中或者通过简单的腌制等方法，使食材保持新鲜。

第三段。

其次，菜品搭配也是管理厨房过程中需要考虑的重要因素。为了制作美味的菜肴，需要将不同的食材融合在一起，从而产生更加复杂的口感和味道。然而，菜品搭配排列需要注意的点很多，如要控制搭配的口感大致相同、密度相似、颜色上具有较高的可接受性等等，都是需要管理者在收拾餐桌时心中所需考虑的点，因此，在学会并运用一定的搭配技巧后，就可以让自己的厨房更加充满活力和多样性。

第四段。

进入烹饪技巧方面，在掌握了基本烹饪技巧后，我们便可以尝试一些更高级的技巧和食材，以制作更加美味、口感更加丰富的菜肴。一些感兴趣的菜肴可以在网上或者朋友圈中寻找配方并跟随它们制作；此外，还可以在社交平台上寻找能够教你如何使用迷你工具和烤箱的视频，或者学习新的切片技巧，等等。总而言之，不断的学习对于扩大菜肴品类和减少厨房浪费十分有帮助。

第五段。

最后，一个好的厨房管理依赖于敏锐的感官以及高度的专注力。不管是在购买食材还是在烹饪的过程中，都需要关注于留意可能出现的问题和调整方法，并不断地反思提高自己的水平，尤其需要切记，厨房作为一个“重要时间的提供者”，也应该关注于制造爱和和平的氛围。因此，在平时的管理中，我们必须保持对市场趋势的了解，并尝试以创意和热忱把握每一次制作美食的机会，从而将我们的厨房变成一个人们热爱的食品平台。尽管如此，无论在哪一个时刻，我们都需要关注评估自己的表现，以提高对服务的负责任感。

总结。

在管理厨房的过程中，要注重食材的储存和保鲜、菜品搭配、烹饪技巧以及高度的专注力。同时，也要不断地学习和改进，以便变得更加出色，让自己的厨房充满活力和多样性。无论在哪一个时刻，我们都需要关注对业务的负责任态度，以提供更好的服务。这样，在厨房的管理工作上，我们便能够表现出极高的水平，为我们的家人、朋友和客人提供更加美味的食物和愉快的体验。

**打扫厨房的心得体会篇十一**

我喜欢烹饪的理由有很多，首先是因为家庭的影响。小时候，我就跟随妈妈在厨房里捣腾，观摩她的各种技巧和秘籍。这段时间为我打开了烹饪的大门，我渐渐领悟到烹饪不仅是满足口腹之欲，更是一种能够表达情感、传递温暖的方式。同时，在厨房里做菜也是一种享受生活的方式，可以通过创造美食的过程，调节心情，释放压力。

第二段：成为好厨师的努力与收获。

成为一个擅长烹饪的好厨师并不是一蹴而就的事情，需要不断的学习和实践。在此过程中，我坚持不懈地尝试新的食谱，研究各种烹饪技巧，参加各种烹饪课程，逐渐提升自己的厨艺水平。我发现，掌握了基本的厨艺技巧后，才能更加自如地发挥自己的创意，创造出别具一格的美味佳肴。我曾一度觉得厨房是一个充满压力的地方，但是随着自己升级了烹饪技能，我逐渐找到了平衡点，将厨房变成了我宣泄情感的地方。

第三段：厨房的乐趣和意义。

在厨房里，我体会到了独特的乐趣和意义。首先，烹饪让我与家人和朋友之间的关系更加紧密。经常与家人一起制作晚餐，享受美味的同时，还有说有笑，拉近了亲子或夫妻之间的距离。另外，与朋友一起烹饪也是一种快乐的时光，可以分享彼此的心得和经验，一起探讨美食的世界。而且，我还发现烹饪不仅仅是做菜的过程，更是一种艺术，它蕴含了美学、协调以及细致的心思。

第四段：厨房对我的人生影响。

厨房对我而言不仅仅是一个烹饪的地方，也是一个充满灵感和启发的地方。在厨房里，我学会了如何与食材进行对话，通过观察和嗅觉去感知它们的状况和品质。这种细腻感受的培养也渐渐应用到了我的日常生活中，我变得更加敏感，更加关注细节。此外，我越来越懂得把握时机和掌控节奏，在繁忙的生活中找到平衡点，不仅让我在烹饪上更加得心应手，也对我的工作和人际关系有所帮助。

第五段：厨房给我带来的美好。

总的来说，厨房给我带来了很多美好的回忆，也让我发现了人生的乐趣和意义。在厨房里，我能够尝试各种新奇的食材和工具，发挥我创意的无限才华，并从中学到充满智慧和功力的美食。在厨房中，我不仅仅是一个普通的烹饪者，更是一个艺术家和创作者。我喜欢感受美食的纯粹和人们对美食的赞赏，这种快乐无法用语言来形容。所以，我爱厨房，因为这是一个充满无限可能和创造力的地方，也是我表达情感和实现自我价值的舞台。

总结：喜欢烹饪，不仅仅是为了填饱肚子或应付生活的需求，它更是一种乐趣、一种情感的表达和自我实现。通过烹饪，我懂得了细腻与关注的重要性，学会了平衡与把握时机，同时，也收获了美食和与人分享的快乐。厨房对我影响深远，它不仅仅是一个烹饪的地方，更是一个启发灵感和发掘自我的舞台。我爱厨房，因为在这里我找到了属于自己的快乐与价值。

**打扫厨房的心得体会篇十二**

厨房是现代家庭生活中不可或缺的一个部分。厨房操作技巧和经验对于一名家庭主妇或烹饪爱好者来说非常重要。本文将分享我的厨房操作心得体会，希望对大家有所启发。

第二段：准备工作。

在厨房操作前，首先要做的是做好准备工作。切好食材，准备好所需要的调料等。在准备工作时，需要提前考虑好菜品的味道和搭配，并且将厨房的清洁卫生工作做好。准备工作做好后，接下来就要开始烹饪了。

第三段：烹饪技巧。

烹饪技巧可以说是厨房操作中最重要的部分。其中最基本的技巧就是掌握好火候，火候的掌握会直接影响到菜品的口感和营养价值。另外，不同的菜品需要使用不同的烹饪方式。例如煎、炖、煮、泡等。除此之外，还需要注意食材的加热时间和顺序，以及各种菜品之间的烹饪顺序，这些都是做好一道菜的关键。

第四段：细节决定成败。

除了烹饪技巧外，细节也非常重要。如何切菜、调味、摆盘等，都需要注意细节。切菜的大小要合适，调味的分量也要准确，关键是摆盘，如何将食材摆放得美观又协调也需要一定的技巧。在这些细节方面，需要花费一定的心思和时间，只有在细节方面做到完美，才能让菜品更加美味。

第五段：总结。

厨房操作是一个需要时间和技巧的学习过程。通过以上的讲解和实践，就可以发现其中的规律和技巧。厨房操作需要认真和耐心，每一个环节都需要细心把握，才能做好一道美味的菜品。同时，厨房操作也是一项很有意思的事情，掌握好技巧，在厨房里做出好吃的菜肴，也将为你和家人带来更多的快乐和幸福。

**打扫厨房的心得体会篇十三**

1.每天上班前必须刮胡须；严禁留长指甲；头发长度不得盖住衣领和耳根。

2.每天上班前必须更换工装，工作中保持工装整洁；进入厨房及客人区域之前必须检查着装，保证工装整洁干净。

3.进入厨房必须着防滑黑色皮鞋，黑袜子，且皮鞋必须擦亮。

4.厨师帽必须在内沿标注自己的姓名，严禁随意丢弃。

5.厨房员工在未着工装的情况下，严禁进入厨房操作间。

6.严禁酒后上班，以及工作中饮酒。

7.严禁将与工作无关以及危及食品安全的\'私人物品带入厨房，如香烟、零食和其它自带食品。

8.工作中严禁拨打私人电话，使用手机只能用于工作联系。

9.严禁使用手机上网，发送短信及玩游戏。

10.严禁在工作中接待私人来访客。

11.严禁带领外来者参观厨房。

12.无论发生任何事情，严禁在厨房内奔跑。

13.厨房地面不准有水、油、果皮以及食品杂物，一旦发现，立即通知管理该区域人员清理。

14.严禁在工作中聊天，打闹以及谈论与工作无关的内容。

15.严禁工作时间内看报纸，杂志以及与厨房工作无关的书籍。

16.工作餐时间不得超过半小时，每次工间休息不得超过15分钟，每个工作日的工间休息总和不得超过30分钟（不包括工作餐时间）。

17.工作中如需离开厨房（包括工作餐、去卫生间、工间小憩），必须将手中工作交接给同事，而且确保没有疏漏方可离开。如无故离岗，且无工作交接，不论是否影响工作，都将按擅自离岗处理。

18.严禁坐在工作台以及工作间任何设施上面。

19.严禁穿工装离开餐厅，除餐厅外卖活动或其它因公外出，必须穿工装。

20.严禁开小灶。如需品尝菜品，须经上级主管同意，且有三名员工同时在场情况下，方可品尝，并且要将品尝结果与同事分享。

**打扫厨房的心得体会篇十四**

厨房作为家庭的重要场所，除了是制作美食的地方，同时也是家人交流的场所。然而，对于许多人来说，厨房操作似乎是一件很困难的事情。事实上，只要学会一些技巧和注意事项，做饭并不是一项难以掌握的技能。在我的多年厨房经验中，我积累了一些心得和技巧，希望能与大家分享。

第二段：预备和清洁。

做一顿美食最重要的是有一个清洁干净的环境。在烹饪前一定要清洗好食材和锅具，这样不仅可以保障食品的安全卫生，还可以避免脏污影响食品的口感和味道。另外，在厨房操作中还要注意事物的整齐，尤其是调料区和工具区，这样可以避免找不到工具或食材而延误烹饪进度。

第三段：关于食材。

食材的选择和准备也对菜品的成功与否有很大关系。在选择食材时要注意食品鲜度和存储方式，以及是否适合这道菜肴的口感。其中，蔬菜的洗净和切割需要特别的注意。切菜对烹饪有重要影响，熟练的刀工可以极大的提升烹饪效果，但不要忘记安全问题。另外，在烹饪过程中可以根据个人口味适当调整食材的搭配，比如加入一些调味汁或香料。

第四段：火候和烹调时间。

善于掌控火候是烹饪的重要技巧之一。不同的食材需要不同的火候处理，比如肉类需要高温烹调，而蔬菜则需要低温处理。此外，在烹调过程中还需要注意烹调时间，这可以避免食品过熟或变质。在烤制或炒制食品时，需要不断搅拌或翻动，这有助于保持食物的均匀烹调和口感，避免局部过熟或烤焦。

第五段：美观和卫生。

最后，在烹饪完成后，美观和卫生都是重要的考虑因素。一道菜的外观、摆盘和装饰会直接影响其美味程度。同时，不要忘记餐具和桌面也需要保持干净卫生。这些细节事项看似微不足道，但实际上影响着人们对一餐美食的评价和体验。

总结：

尽管在厨房操作过程中需要遵循一些技巧和注意事项，但烹调也可以是一项有趣、有创意和有成就感的活动。总之，理解食材、掌握火候和烹调时间、把握美观和卫生，都是烹饪成功的关键。希望我的厨房操作心得能对大家有所启发，用自己的双手和技巧制作出更加美味的美食。

本文档由范文网【dddot.com】收集整理，更多优质范文文档请移步dddot.com站内查找