

厨师长述职报告范文

作者：小六 来源：网友投稿

本文原地址：<https://www.xiaorob.com/fanwen/baogao/19183.html>

ECMS帝国之家，为帝国cms加油！

厨师长述职报告范文

厨师长述职报告范文1

尊敬的领导、各位同事：

大家好！

承蒙领导信任,我任职餐饮总厨已近两年。信任是一种压力,作为餐厅厨师长我身感责任重大,我严格管理我的厨房团队以保证各项工作落实到实处,保证在客人满意的前提下使成本控制达到预期目标。在餐饮业日益激烈的竞争中,我们的出品尽力做到有独到之处,在确保传统菜式优质保量基础上,不断更新,使餐饮做出了一定特色,同时不断集思广义,制定较好的出品经营计划,为饭店创造出了较高的效益。

在领导的正确指导下,各位同事给予了我最大支持,自己经过艰辛的努力,较好的完成了06年工作。下面将06年的工作就以下5个方面向领导及各位同事做一个汇报。

一、中餐营业收入及成本率：

06年总计营业收入18,329,851。完成指标1660万的110%，出品成本率37.8%达到了饭店制定的成本率的指标。05年营业收入是1650万。成本率是40%。成本率06比05下降2.2%,由成本控制多创利润403200。

二、经营方面。

集思广义,在经理指导下制定了较合理的经营计划如

1. 根据季节原料供应特点,推出了3月野菜美食月,如刺嫩芽、山芹菜、鲜红蘑。4月份推出开河鱼如虫虫鱼、河刀、岛子鱼等。绿色食品是当今世界的消费趋势,而野生食品一向是餐饮界的精品。以上两个美食月迎合了食客追求绿色,返朴归真的消费心理。

2. 5月份经典粤菜回顾,提高了粤菜出品水平。

3. 8月份推出了以正宗川菜为主的20多道新菜,如川爽牛肉、馋嘴蛙、可可山药。增加了卖点。

4.9.6—9.8圆满接待新东北电器新闻发布会,公司领导对菜品比较认可。

9月下旬推出的特价大闸蟹、茴香豆,平价黄酒,“又到一年品蟹时,邀君共享脂膏香”。增加了餐饮文化气息。

中秋月饼销售，中厨员工群策群力，共计销售461盒，远远超过去年的288盒。

5.11月初考察了庄河、宽甸、桓仁、长春、西丰、锦州等地，挖掘了东北特色原料及特色菜式。11.15东北土菜节推出以来，受到客人好评。如炭烧鸽子、庄河大骨鸡、山胡萝卜、葱烧鲜鹿筋、新民血肠等成为客人喜欢的菜品，增加了人气。达到了淡季不淡的效果。

通过每月的这些经营措施,在经理的领导下，使中餐营业额超额完成饭店定的指标。达到指标的110%。

三．出品质量及创新：

1. 所有出品都制作了一个投料标准及制作程序单，把每道菜式定口味、投料标准、盛器，以使菜品口味及质量稳定。

2. 认真听取前厅员工意见及宾客反馈，每日出品问题，每日例会及时改进出品的不足。如客人反应主菜牌菜式较少，针对宾客意见推出了如、馋嘴蛙、香辣茶树菇28、香辣风干牛58、渔家巧合盘。客人反应长白山双珍盘子有手印，小炒菜品应适当加上围边等意见，我们都认真改进。

3．有关菜品创新：

A、每个主位每个月研究两道新菜（包括烧味、凉菜、炒锅、面点），新菜品香辣茶树菇、葱烧鲜鹿筋、巴蜀牛肉、馋嘴蛙等菜品就是这样研制出来的。

B、每月考察市场原料供应情况推出新菜式。如活黄花鱼。

C、参加同行比赛、交流、学习新菜式如：风味牛筋，手撕牛肉脆鳞鲈鱼、酸辣乌鱼蛋羹等菜品。

D、去外地考察餐饮市场引进新菜品。如捞汁三宝。

E、请同行朋友来培训新菜如可可山药。

4. 婚宴菜品控制了出品速度，改变了去年盲目求快的心理，杜绝了热菜出品上桌已凉的情况，婚宴出品质量有了明显提高。有的客人吃过参加过婚礼后又定婚宴。

四．成本控制方面：

继续严格深入实行五常法，打造数字化管理模式。

1s：清洁检查（常清洁）。清理，是在清洁工作的同时进行检查。每个人都有自己负责的卫生区，如占板在做保鲜柜卫生时，就会检查里面的东西是否变质，保鲜柜温度是否正常。2s：分开处理（常组织）是先分开后处理的意思。分开是先将要和不要的东西分开；过期的和未过期的分开；好的和坏的分开；常用的和不常用的分开等等。再考虑如何处理，如：食品原料急销、出套餐。牛柳是什么时候腌制的，贴上标签，标明日期。以保证先进先出，避免原料变质、浪费

3s：定量定置（常整顿）：在冷库内、保鲜柜内有那些原料？每种数量多少？这些原料都必须有固定位置。所有用具也是如此。所有的物品都有自己的家。

如：有关占板、水台：胡萝卜、土豆等没清洗或表面有泥土的放在货架最下层，菜心、芥兰等放在上层。海鲜和其他动物性原料装入保鲜合、注明生产日期放入保鲜柜。每个保鲜柜和冷库都贴一张表，是里面的原料存放平面图，并注明负责人的姓名。

4s：立法守法（常规范）无规矩不成方圆，订守规则，告示全员，使大家有规可守。

5s：保持维护（常自律）训练与纪律，是要达到保持和维护的目的。培训既可以增加个人知

识，也可以提高员工的能力。每天早10：30例会下午16：40例会晚8：30培训.根据五常法结合本店情况制定如下措施

以控制成本：

1. 月1020月底考察市场，调整进货价格。
2. 1020月底考核各部员工对自己所用原料价格及出成率掌握情况。促使每位员工都要树立成本概念。
3. 研制脱式菜品(无成本菜品)，将主菜的剩余原料做成托式菜品。如萝卜牛腩，沙窝三文鱼头等，以降低成本。
4. 研制造型菜式。如金丝大虾。
5. 营业过程中，严格执行投料标准，参考每日沽清单，了解库存情况，坚决执行先进先出政策，把存放时间较长的原料尽快销售出去。
6. 数字化管理。每位员工都知道自己所用原料单价，每日出库由头荷写出所出原料总价值，每日直拨分部验收，各自统计原料价值。每日的810日报单，让各部（如凉菜、粤菜、烧味、本地菜）统计营业额，这样做到每人心中有数据概念，成本控制在就落实到每位员工从而使所有厨房员工都关心成本。
7. 周三清理冷库、保鲜库，写出各部原料储存数量及急需推销品种，将依据情况安排较大型宴会菜式。

五．管理方面

1. 每日例会认真听取人事质检意见（如员工胡须长工作帽乱扔），我结合厨房员工实际情况加强素质培训，每天对厨房员工进行针对性培训，员工在仪容仪表、遵守纪律、按时上下班等方面都有显著提高。。
2. 组织厨房内部质量提高小组，成员有刘宗贺、郑印民、李廷波、余化、李春武。每天营业前检查卫生及员工仪容仪表。
3. 经常激励员工积极上进，把工作看成自己的事业。部分员工入行时间短，敬业精神差，但经过这些培训大家意识到做好工作就是发展的基础，共兴金都的同时，自己各方面能力也将同时提高，从而增强了他们的责任心。如厨房规定10：00上班，有些员工为高质量完成自己的工作8：00就来到岗位。这样员工积极性被调动起来，组成一个优质、高效、团结、和谐的团队。

综上所述，06年通过厨房团队共同的努力，在厨房管理方面取得一些效果。在菜品创新、出品质量稳定、成本控制、员工素质提高方面都取得一定成绩，但我们更清醒认识到以后的工作将更具挑战。

07年设想：在06年成功的五常法及数字化管理方面继续加强。这对成本控制及传统菜品质量保证将起到很大的作用。

07年将改进自己的思路更加务实地工作，要去考察新的菜品，加快出品的创新以赢得更好的社会效益和经济效益。

06年每月计划有的不是特别实际，07年一定多考虑计划的实用性。

随着周边酒楼和饭店的增加，07年的餐饮竞争将更加炙热化，但在领导和各位同时的支持与帮助下，我相信我们的团队将充满信心得走向一个收获的20xx。

最后送领导和各位同事各三千万，不是MONEY而是：千万要快乐、千万要健康、千万要平安。

厨师长述职报告范文2

新的一年又来临了，回顾过去一年，感慨良多。做为一名班组长我始终严格要求自己，认真服从领导安排，坚持以大局为重，在领导的支持下圆满结束地一年的工作。为了再新的一年能够更好的完成本职工作，我对上一年的工作进行了工作总结。

工作上，我担任学海餐厅白案组组长，在烹调上严格遵守食堂卫生制度，认真执行卫生“五四”制。以身作则的情况下，带领全组人员，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就餐者的危害，保障就餐者的身体健康。成品存放实行“四隔离”：生与熟隔离；成品与半成品隔离；新韵数控食品与杂品、药品隔离；食物与天然冰隔离。环境卫生采取“四定”办法：定人、定物、定时间、定质量，划片分工，包干负责；个人卫生做到“四勤”：勤洗手、剪指甲；勤洗澡、理发；勤洗衣服、被褥；勤换工作服激光雕刻机。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，认真擦拭餐厅地面和桌椅，严格保证操作间地面、门窗、玻璃以及周边环境卫生。

在过去的一年中，我努力学习文化、政治、业务、技术知识木工雕刻机。树立与增强为人民服务的思想。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，保证安全、卫生。做到制作的主食，合乎质量要求，大小均匀，掌握火候。副食要做到拣、洗干净，切菜认真，丁、块、丝分明。配菜美观，色型好看，炒菜味美，咸淡适中。在服务上，做到优质、高效，对就餐人员态度和蔼，说话和气。不说粗话，不骂人，团结一致，做好伙食工作。

在严格要求自己的同时我也很好的完成了一个小组长的职责，经常组织班组人员学习烹饪、面点技术，把住各工序的质量关，实行全过程的质量管理毕业证档案。检查伙食卫生，督促本组人员认真落实岗位职责，清扫包干的卫生地段，做现熟食品加盖、防蝇、防鼠并组织好开饭前和饭后整理结束工作。合理安排本班人员的工作，对切配及烹调加工的主副食品的质量、色香味形进行严格把关，对不符合要求的应予以指出，及时纠正在生活上经常和组员沟通，掌握全班人员的思想和工作情况，以身作则毕业证样本，带领全班人员搞好本班工作，遇到困难或其它情况及时请示汇报。

在政治思想上我热爱祖国，热爱中国共产党，热爱社会主义；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历任校长。展望新的一年我会以更加倍的努力和更大的热情严格在领导的指导下完成自己的本职工作。

厨师长述职报告范文3

尊敬的各位领导：

大家好！伴着圣诞节的喜庆和元旦的气息，XX年的钟声即将敲响。首先，我预祝大家新年快乐、工作顺利！回首XX年，在各位领导的指导下，在广大同事的支持下，作为一名厨师长，我始终坚持以身作则，高标准、严要求，团结和带领广大食堂员工，为顾客提供了精美的菜肴和优质的服务；为实现食堂经济利益和社会效益，勤勤恳恳、兢兢业业。现将一年来的具体工作总结如下：

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，我们推出一些特价菜。等等。

二、管理方面：以人为本，我结合员工实际情况加强素质教育，每天都对员工进行有针对性的厨艺培训，并经常激励他们把工作当作是自己的事业。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；有些员工甚至还开始自己琢磨新菜谱。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：菜肴质量是食堂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、味稳定；我们还认真听取前厅员工意见及宾客反馈，总结每日出品问题，并在每日例会中及时改进不足；我们还经常更新菜谱，动脑筋、想办法、变花样，确保回头客每次都可以尝到新口味。

四、卫生方面：严格执行《食品卫生安全法》，认真抓好食品卫生安全工作，把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负责，同时，由我进行不定期检查；其次，规定食品原料必须分类存放，分别处理，厨房用具也必须存放在固定位置；另外，厨房、保鲜柜、冷冻箱等原料存放地也进行定期的温度和湿度测量。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。作为厨师长，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，从而达到效益最大化。

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、员工素质提高等方面都取得相当高的成绩。当然，我们也还存在不足，比如，受甲流和金融危机的影响，消费者就餐的品味与档次下降，这使我们的年收入受到一定程度的影响。但面对不可抗力，我们需研制更加物美价廉的佳肴来招揽顾客，最大程度的增加年收入，从而达到转危为机的良好效果。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XX年的基础上，继续加强经营管理、质量卫生监控和成本控制，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XX年创造更好的经济效益和社会效益。

xxxxxxxxx将会给我们带来又一次的发展机遇。与此同时，周边酒楼和饭店的与日俱增也使得XX年餐饮业的竞争更加白热化。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XX！

我的报告完毕，谢谢大家！

厨师长述职报告范文4

尊敬的领导、各位同事：大家好！

承蒙领导信任,我任职餐饮总厨已近两年。信任是一种压力,作为餐厅厨师长我身感责任重大,我严格管理我的厨房团队以保证各项工作落实到实处,保证在客人满意的前提下使成本控制达到预期目标。在餐饮业日益激烈的竞争中,我们的出品尽力做到有独到之处,在确保传统菜式优质保量基础上,不断更新,使餐饮做出了一定特色,同时不断集思广义,制定较好的出品经营计划,为饭店创造出了较高的效益。

在领导的正确指导下,各位同事给予了我最大支持,自己经过艰辛的努力,较好的完成了1x年工作。下面将1x年的工作就以下5个方面向领导及各位同事做一个汇报。

一、中餐营业收入及成本率：

xxxxx4年总计营业收入18,329,851。完成指标1660万的110%，出品成本率37.8%达到了饭店制定的成本率的指标。1x年营业收入是1650万。成本率是40%。成本率1x比1x下降2.2%,由成本控制多创利润403xxxxx。

二、经营方面。

集思广义，在经理指导下制定了较合理的经营计划如

1．根据季节原料供应特点，推出了3月野菜美食月，如刺嫩芽、山芹菜、鲜红蘑。4月份推出开河鱼如虫虫鱼、河刀、岛子鱼等。绿色食品是当今世界的消费趋势，而野生食品一向是餐饮界的精品。以上两个美食月迎和了食客追求绿色，返朴归真的消费心理。

2．5月份经典粤菜回顾，提高了粤菜出品水平。

3．8月份推出了以正宗川菜为主的20多道新菜，如川爽牛肉、馋嘴蛙、可可山药。增加了卖点。

4.9.6—9.8圆满接待新东北电器新闻发布会,公司领导对菜品比较认可。

9月下旬推出的特价大闸蟹、茴香豆，平价黄酒，“又到一年品蟹时，邀君共享脂膏香”。增加了餐饮文化气息。

中秋月饼销售，中厨员工群策群力，共计销售461盒，远远超过去年的288盒。

5.11月初考察了庄河、宽甸、桓仁、长春、西丰、锦州等地，挖掘了东北特色原料及特色菜式。11.1x东北土菜节推出以来，受到客人好评。如炭烧鸽子、庄河大骨鸡、山胡萝卜、葱烧鲜鹿筋、新民血肠等成为客人喜欢的菜品，增加

了人气。达到了淡季不淡的效果。

通过每月的这些经营措施,在经理的领导下,使中餐营业额超额完成饭店定的指标。达到指标的110%。

三．出品质量及创新：

1. 所有出品都制作了一个投料标准及制作程序单,把每道菜式定口味、投料标准、盛器,以使菜品口味及质量稳定。

2. 认真听取前厅员工意见及宾客反馈,总结每日出品问题,每日例会及时改进出品的不足。如客人反应主菜牌菜式较少,针对宾客意见推出了如、馋嘴蛙、香辣茶树菇28、香辣风干牛58、渔家巧合盘。客人反应长白山双珍盘子有手印,小炒菜品应适当加上围边等意见,我们都认真改进。

3. 有关菜品创新：

A、每个主位每个月研究两道新菜(包括烧味、凉菜、炒锅、面点),新菜品香辣茶树菇、葱烧鲜鹿筋、巴蜀牛肉、馋嘴蛙等菜品就是这样研制出来的。

B、每月考察市场原料供应情况推出新菜式。如活黄花鱼。

C、参加同行比赛、交流、学习新菜式如:风味牛筋,手撕牛肉脆鳞鲈鱼、酸辣乌鱼蛋羹等菜品。

D、去外地考察餐饮市场引进新菜品。如捞汁三宝。

E、请同行朋友来培训新菜如可可山药。

4. 婚宴菜品控制了出品速度,改变了去年盲目求快的心理,杜绝了热菜出品上桌已凉的情况,婚宴出品质量有了明显提高。有的客人吃过参加过婚礼后又定婚宴。

四．成本控制方面：继续严格深入实行五常法，打造数字化管理模式。

1s：清洁检查（常清洁）。清理，是在清洁工作的同时进行检查。每个人都有自己负责的卫生区，如占板在做保鲜柜卫生时，就会检查里面的东西是否变质，保鲜柜温度是否正常。

2s：分开处理（常组织）是先分开后处理的意思。分开是先将要和不要的东西分开；过期的和未过期的分开；好的和坏的分开；常用的和不常用的分开等等。再考虑如何处理，如：食品原料急销、出套餐。牛柳是什么时候腌制的，贴上标签，标明日期。以保证先进先出，避免原料变质、浪费

3s：定量定置（常整顿）：在冷库内、保鲜柜内有那些原料？每种数量多少？这些原料都必须有固定位置。所有用具也是如此。所有的物品都有自己的家。

如：有关占板、水台：胡萝卜、土豆等没清洗或表面有泥土的放在货架最下层，菜心、芥兰等放在上层。海鲜和其他动物性原料装入保鲜合、注明生产日期放入保鲜柜。每个保鲜柜和冷库都贴一张表，是里面的原料存放平面图，并注明负责人的姓名。

4s：立法守法（常规范）无规矩不成方圆，订守规则，告示全员，使大家有规可守。

5s：保持维护（常自律）训练与纪律，是要达到保持和维护的目的。培训既可以增加个人知识，也可以提高员工的能力。每天早10：30例会下午16：40例会晚8：30培训。

根据五常法结合本店情况制定如下措施以控制成本：

1. 月1020月底考察市场，调整进货价格。

2.1020月底考核各部员工对自己所用原料价格及出成率掌握情况.促使每位员工都要树立成本概念.

3.研制脱式菜品(无成本菜品),将主菜的剩余原料做成托式菜品。如萝卜牛腩,沙窝三文鱼头等,以降低成本。

4.研制造型菜式。如金丝大虾。

5.营业过程中,严格执行投料标准,参考每日沽清单,了解库存情况,坚决执行先进先出政策,把存放时间较长的原料尽快销售出去。

6.数字化管理。每位员工都知道自己所用原料单价,每日出库由头荷写出所出原料总价值,每日直拨分部验收,各自统计原料价值。每日的810日报单,让各部(如凉菜、粤菜、烧味、本地菜)统计营业额,这样做到每人心中有数据概念,成本控制在就落实到每位员工从而使所有厨房员工都关心成本。

7.周三清理冷库、保鲜库,写出各部原料储存数量及急需推销品种,将依据情况安排较大型宴会菜式。

五.管理方面

1.每日例会认真听取人事质检意见(如员工胡须长工作帽乱扔),我结合厨房员工实际情况加强素质培训,每天对厨房员工进行针对性培训,员工在仪容仪表、遵守纪律、按时上下班等方面都有显著提高。。

2.组织厨房内部质量提高小组,成员有刘宗贺、郑印民、李廷波、余化、李春武。每天营业前检查卫生及员工仪容仪表。

3.经常激励员工积极上进,把工作看成自己的事业。部分员工入行时间短,敬业精神差,但经过这些培训大家意识到做好工作就是发展的基础,共兴金都的同时,自己各方面能力也将同时提高,从而增强了他们的责任心。如厨房规定10:00上班,有些员工为高质量完成自己的工作8:00就来到岗位。这样员工积极性被调动起来,组成一个优质、高效、团结、和谐的团队。

综上所述,1x年通过厨房团队共同的努力,在厨房管理方面取得一些效果。在菜品创新、出品质量稳定、成本控制、员工素质提高方面都取得一定成绩,但我们更清醒认识到以后的工作将更具挑战。

1x年设想:在1x年成功的五常法及数字化管理方面继续加强。这对成本控制及传统菜品质量保证将起到很大的作用。

1x年将改进自己的思路更加务实地工作,要去考察新的菜品,加快出品的创新以赢得更好的社会效益和经济效益。

1x年每月计划有的不是特别实际,1x年一定多考虑计划的实用性。

随着周边酒楼和饭店的增加,1x年的餐饮竞争将更加炙热化,但在领导和各位同时的支持与帮助下,我相信我们的团队将充满信心得走向一个收获的xxxxx5。

厨师长述职报告范文5

公司各位领导及同仁:

你们好!

我是营运部**电力项目助理厨师长李**,我在我们项目原任厨师长退休后接任**电力项目。由于时间短、工作经验少,在工作中难免不足,请大家谅解。在这几个月的工作中,我着重在以下几个方面开展工作:

一、菜品的制作质量

在菜品的制作中,根据电力公司职工的口味,及时调整菜品的制作,以求达到大家满意的效果。比如,有些菜品的制作(如重庆辣子鸡、水煮肉片等)在制作的过程中做成两种口味,以满足不同口味的需求。有些菜品,大家不愿吃,就尽量不做。大家喜爱的菜品,基本上每两周就做一个,力求达到最佳效果。

二、餐厅卫生方面

餐厅卫生方面分为两大块。一块是厨房，在厨房卫生工作中，要求员工每周做一次大清扫，天天做一般卫生，定期清理厨房油烟道，避免火灾的发生。厨房卫生做到无卫生死角，冰箱、冰柜及时清理除霜，成品、半成品做好防护工作，避免交叉污染。另一大块为餐厅就餐区，在工作中，餐厅桌椅每天用玻璃水擦洗，随时保持餐厅地面干净整洁，窗明几净，给就餐员工造就一个舒心的环境。

三、在食品卫生方面严格把关

从进货的验收、半成品的加工，到菜品的制作，都严格按操作规程进行。餐具、分餐工具及容器具除每天必须清洗、消毒以外，每月还进行一次彻底的清洗和消毒。

四、对员工的管理培训

在这两个月的工作中，对员工进行了安全、品质卫生方面的培训，做到人人对安全、品质卫生都有了足够的认识。在平常的工作中，由于项目人员少，工作杂，不能够你是厨师就干厨师活儿，你是内管员就干内管员活儿，必须大家密切配合，就像一块砖，哪里需要往哪搬。

五、经常和甲方沟通，根据就餐员工的意见及时调整工作中的不足，通过我们项目全体员工的努力，以求达到电力公司员工、领导的一致认可。

以上就是我在这两个月工作中的体会和成绩，如有不足之处，望大家指正。

更多 述职报告范文 请访问 <https://www.xiaorob.com/fanwen/baogao/>

文章生成PDF付费下载功能，由[ECMS帝国之家](#)开发