

2023年员工餐厨师工作职责 饭店厨师主要工作职责(实用5篇)

人的记忆力会随着岁月的流逝而衰退，写作可以弥补记忆的不足，将曾经的人生经历和感悟记录下来，也便于保存一份美好的回忆。范文书写有哪些要求呢？我们怎样才能写好一篇范文呢？下面我给大家整理了一些优秀范文，希望能够帮助到大家，我们一起来看看吧。

员工餐厨师工作职责篇一

- 3、负责检查厨房内的清洁卫生与安全；
- 4、负责厨房工作人员调配与考核的工作；
- 5、请领厨房内所需的食品原料及一切使用工具与消耗品；
- 6、精打细算，重视成本核算，降低食品成本，做到价廉质优。

任职资格

- 1、初中以上学历，2035岁之间；
- 2、一年以上厨师工作经验；
- 3、具有一定的沟通协调能力，责任心强。

员工餐厨师工作职责篇二

- 2、食品制作流程标准化，管理食品原料，食材需符合菜谱标准，合理控制食材成本；
- 3、保持对厨房范围的巡视，及进对下属员工进行督导；

- 4、听取客人意见，了解销售情况，不断进取，提高食品质量；
- 5、与前厅保持良好的沟通和配合，及时提出意见和建议；
- 6、负责厨房产品培训、制作、研发工作；
- 7、每日检查厨房卫生，把好食品质量关，贯彻执行食品卫生法规和厨房卫生制。

员工餐厨师工作职责篇三

- 一、在后勤主管领导指挥下，负责对各种饭菜的加工制作，保证食品质量。
- 二、严格遵守作息时间，按时开餐，不擅离职守；
- 三、服从分配，按质、按量、按时烹制饭菜，做到饭菜可口，保热保鲜；
- 四、负责控制好菜的份量，缺菜时及时补菜。
- 五、负责控制成本，节约燃料、节约食品物料。
- 六、负责每天搞好各区域清洁工作。
- 七、负责每天对原物料进行接收、贮存、保鲜。
- 八、服务周到，礼貌待人，做到领导与职工一样，生人与熟人一样，自己与大家一样；
- 十一、进入厨房将工作服穿戴整齐，厨房内不准吸烟，不准另搞标准开小灶；
- 十二、自觉遵守公司各项规章制度，努力钻研业务，提高业

务操作技能；

十三、服从主管调动，维护好厨房灶具、设备，协助员工餐厅服务员做好开餐准备。

十四、完成上级交给的其它任务。

成都*****有限公司后勤部

1. 负责每天厨房生产量预测以及工作班次安排。
2. 组织保持高效率的厨房生产班子，参与制订厨房职工招聘计划。
3. 制订和实施控制措施，使食品质量，份量始终保持一致。
4. 负责每天厨房业务检查和监督，合理使用人力和分派任务。
5. 不断提高食品，改进菜肴外观，以出我的技艺启发、培养员工钻研学习厨艺的兴趣。
6. 负责控制食品成本，正确预测生产量和领料量。
7. 负责训练并保持精良的厨师队伍及时提拔有才能的职工。
8. 协助行政总厨设计，改进菜单，使之更有吸引力，以助推销。
9. 不断提出改进食品采购方法的'建议，负责收集、修改、创新各种菜谱。

本回答由娱乐休闲分类达人郭宝胜推荐评论127

其他回答

- 一、负责食堂烹调制作，增加花色品种。
- 二、计划用料，精工细作，提高烹调技术，改善制作方法，做到色、香、味俱佳。
- 三、协助组长做好食堂工作，参与每周菜谱的制定。
- 四、虚心听取员工对伙食的意见，研究改善伙食的措施。
- 五、保证员工能按时开饭。
- 六、采购用料的验收、核对数量及品质，并由两个厨师和组长一起在发票上签字。
- 七、搞好饮食卫生，定期检查食堂仓库物品质量，防止食物中毒。
- 八、协助组长一起做好安全防范工作，定期消毒。
- 九、完成组长临时交办的其他任务。

上一篇：小区管理处工作职责 下一篇：食药监局工作职责

员工餐厨师工作职责篇四

- 2、负责制订厨房的各种工作计划、排班；
- 3、对厨房的出品、质量和食品成本承担重要的责任；
- 4、对下属员工进行督导，及时解决现场发生的问题，帮助下属提高工作能力；
- 6、对厨房的出品、质量和食品成本承担重要的责任，并且能妥善处理客人对出品的投诉；

7、保持对厨房范围的巡视，对下属员工进行督导，检查厨房所属各岗位员工的操作规范；

8、保持对员工队伍特别是厨师以上厨房员工的教育和培训，使之不断提高。

员工餐厨师工作职责篇五

(1)负责公司经营的各机关企事业单位食堂. 员工餐厅厨房日常管理等。(大学食堂项目点有包房小餐厅)

(2)有较强的管理经验，能有效合理地安排、分配工作，并能培训和考核下级厨师；

(5)了解市场行情和客人需求，具有制作新菜单和烹制新菜的能力；

(6)持有国家劳动部门核准的厨师等级证书；

(9)熟悉《食品安全法》及相关法律、法规