

2023年厨师岗位工作职责(精选5篇)

每个人都曾试图在平淡的学习、工作和生活中写一篇文章。写作是培养人的观察、联想、想象、思维和记忆的重要手段。大家想知道怎么样才能写一篇比较优质的范文吗？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。

厨师岗位工作职责篇一

- 1、在餐饮部经理的领导下，负责各项管理工作。
- 2、制定厨房各种规章制度，不断加强厨房管理。
- 3、负责菜品的制作及更新。
- 4、掌控厨房核心人员的技术特长，合理安排各部门的技术力量。
- 5、把好菜品质量关，现场指挥督促检查，保证菜肴的质量，保证出菜速度。
- 6、掌握市场信息，熟悉货源供应和市场情况，经常检查水箱，库房保管工作，防止货物变质，短缺和积压，实行计划管理。
- 7、负责厨房食品卫生工作，督促检查食品和员工个人卫生杜绝食物隐患消防安全工作。
- 8、做好技术交流培训，传、帮、带，组织员工不断研制各个菜式。
- 9、抓好团结精神和工作积极性，厨房每天例会正常进行，了解每天工作及进度。

10、掌握原材料储备情况，制定申购和采购计划，做好验收工作。

11、检查各档口厨师操作规范和质量要求。

12、做好设施设备的保养和管理。

13、做好消防安全和食品卫生安全。

厨师岗位工作职责篇二

2、遵守食品卫生法规及有关政策，严格把好食品卫生关。

3、负责餐厅菜肴与食品的烹调与制作工作。

4、按照工艺标准与操作规范烹制各式菜肴。

5、检查购买的食品原料是否符合要求，做好成本控制。

6、安全用电，按照机械安全操作规定操作，杜绝意外事故

7、完成领导交办的其他工作任务。

厨师岗位工作职责篇三

1、负责厨房的日常运营管理。

2、负责督促并指导各组岗位按照食品安全法规和公司量化指标执行标准化规范操作。

3、负责厨房团队的组建、指导、培训及考核管理。

4、负责制定菜单及出品标准，并控制好菜品质量，定期更换新菜品。

- 5、负责厨房的成本管理，加强成本控制，杜绝铺张浪费。
- 6、遵守公司规章制度。

厨师岗位工作职责篇四

2. 执行领导下达的各项工作任务和工作指示；
3. 负责制订厨房的各种工作计划，表格
4. 对厨房的出品、质量和食品成本承担重要的责任；
7. 配合前堂妥善处理客人对出品的投诉；
8. 检查厨房所属各岗位员工的操作规范，保证员工队伍的教育和培训，不断培养人才，使其公司业绩不断提高。

厨师岗位工作职责篇五

- 1、日常经营：按照机构星级评估标准，完成厨房日常工作，保证厨房正常运营。
- 2、日常管理：完成部门人员的工作排班与工作协调；完成部门人员的绩效考核工作；制定厨房相关规章制度并执行。
- 3、安全管理：完成食品原材料质量把关工作，对原材料质量负责；监督并执行厨房各项操作，把控菜品质量，对菜品质量负责；监督并执行厨房的安全操作，对厨房安全管理负责。
- 4、管理优化：总结经验，向上级提出厨房作业操作及管理优化意见。
- 5、菜品研发：负责新菜品的研发工作，每周菜品不得重复。

- 6、能力提升：负责后厨员工的技能培训，提高成员专业技能水平；提升个人专业技能及各项管理能力。
- 7、会议管理：参加部门会议，如：交班、部门例会。
- 8、配合工作：与营养师充分沟通，根据营养师的餐饮要求结合实际，制作满足需求的餐品；与运营其他部门充分沟通，时刻了解客户的用餐需求，针对性研发与调整菜品。
- 9、其他：完成上级安排的其他任务。