

2023年厨师长的岗位职责六条 厨师长的 岗位职责工作职责精编(大全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。那么我们该如何写一篇较为完美的范文呢？以下是我为大家搜集的优质范文，仅供参考，一起来看看吧

厨师长的岗位职责六条篇一

- 2、执行厨房员工培训
- 4、根据送餐合同，合理制定成本控制
- 5、配合项目经理，监督送餐点每日收货情况，定期轮换收货人
- 6、按照公司的采购申请流程，申请采购
- 7、保证项目点达到‘食品安全管理’指标
- 8、定期培训员工对餐厅、厨房设备的使用
- 9、配合区域经理在成本、食品、安全、等方面的操作执行

厨师长的岗位职责六条篇二

- 2、协调与各部门之间联系，组织和指挥厨房工作；
- 3、负责确定厨房菜肴名称，主料、配料、调料份量、烹饪方法、成本及销售价格；
- 4、监督、检查、协调各班级的的工作，负责对他们的考核、评

估并根据工作实绩进行奖惩；

5、根据厨师的业务能力和技术特点，决定各岗位的人员安排和调动工作；

6、发动厨师挖掘传统菜，研究新品种，按季节，据市场货源情况，适当更换菜单；

7、编制工作时间表，检查员工的出勤情况；

8、负责定期组织厨师上技术课，组织对厨师进行业务培训考核；

9、负责拟定食品原料及餐具等和品的采购计划并上报经理审批；

12、检查督导厨房的所有设备、物质、工具正确使用和科学管理。

厨师长的岗位职责六条篇三

1、在餐饮部经理的领导下，全面负责中西餐厨房生产组织指挥。

2、协调与各部门之间联系，组织和指挥厨房工作，为重要宾客及宴会烹制菜肴。

3、负责确定中厨房菜肴名称，主料、配料、调料份量、烹饪方法、成本及销售价格。

4、监督、检查、协调各班级的的工作，负责对他们的考核、评估并根据工作实绩进行奖惩。

5、根据厨师的业务能力和技术特点，决定各岗位的人员安排

和调动工作。

6、发动厨师挖掘传统菜，研究新品种，按季节，据市场货源情况，适当更换零点，宴会菜单。

7、根据各班级的特点编制工作时间表，检查员工的出勤情况。

8、负责定期组织厨师上技术课，组织对厨师进行业务培训考核。

9、负责拟定食品原料及餐具等和品的采购计划并上报经理审批。

10、执行食品卫生法，防止食物中毒事故发生，负责处理客人对菜肴投诉，把好出品质量关，确保菜肴数量及色味形，符合规格标准。

11、定期总结菜点的经营情况，并提出新的要求和措施，确保服务质量的不断提高，满足客人的一切要求。

12、检查督导厨房的所有设备、物质、工具正确使用和科学管理。

厨师长的岗位职责六条篇四

2、 协助店长负责厨房出品的质量把关，负责和跟进每日收货的细节管理

4、 能够掌握厨房成本控制和核算

5、 负责本部门的财产管理工作并有相应的文件存档

6、 负责员工的行政人事管理工作，加强专业知识和业务技能的培训考核工作 7、 能够根据公司要求和门店的经营需要

对产品进行改良和调整。

8、负责与楼面的良好沟通，就出现的问题随时发现并解决

9、做好本部门每月资产的盘点和登记工作

11、上级交代的其它工作

厨师长的岗位职责六条篇五

2、工作以身作则，起带头作用，主动跟下属沟通；

3、负责制订厨房的各种工作计划；

4、每天至少一次直接面对用餐客人，了解菜品质量及各方面满意度；

5、对厨房的出品、质量和食材成本承担重要的责任；

6、准备掌握原材料结存量，了解市场供应情况和价格；

7、有效监督厨房卫生工作，食品卫生，个人卫生；

8、控制食材成本，提高毛利率，合理使用各种原材料，减少浪费；

9、了解所有表格的填写，熟悉厨师长级以下所有标准考核内容并对下属进行指导；

10、熟悉对产品质量的标准及烹饪质量控制；

11、妥善处理客人对出品的投诉；

12、执行上司交待的工作；