

2023年厨师长工作职责简单的描述 厨师长的岗位职责工作职责精编(优秀5篇)

在日常学习、工作或生活中，大家总少不了接触作文或者范文吧，通过文章可以把我们那些零零散散的思想，聚集在一块。范文怎么写才能发挥它最大的作用呢？以下是小编为大家收集的优秀范文，欢迎大家分享阅读。

厨师长工作职责简单的描述篇一

1. 健全厨房组织，完善厨房设备的布局，保证菜肴的质量。
2. 督导厨房所有员工的工作，控制设施及成本，增加效益。
3. 检查所收货物的品质。
4. 不断更新菜单上所有菜品的烹饪存档。
5. 负责所有食品的准备、烹饪、装饰，并确保达到菜品出品质量标准。
6. 了解宾客需求，与门店总经理一起筹划和设计菜单，及时开发符合当时和当地需求的餐饮产品。
7. 负责厨师团队人员的团队管理及建设，人才梯队的搭建。
8. 上级交办的其他事宜。

厨师长工作职责简单的描述篇二

- 2、计划合理用料，杜绝浪费；
- 3、精工细作，提高烹饪技术；

- 4、做到色香味俱全；
- 5、做烹饪过程中，严格按照操作规程；
- 6、保障卫生安全；
- 7、对厨房出品的食品品质、成本，承担责任；
- 8、妥善处理客户投诉及建议；
- 9、服从公司及上级领导的安排。

厨师长工作职责简单的描述篇三

- 3、协助领导对下属员工的指导、培训、考核
- 4、负责对厨房工作的控制和菜肴质量、卫生情况的检查；
- 5、主持高规格宴席及重要菜肴的烹制工作；
- 6、定期征求餐厅对菜点质量和供应方面的意见,处理客人对菜肴质量投诉；
- 7、与相关员工合作,做好菜点销售、成本核算、设备维护、原料采购等工作；
- 8、检查厨房环境和生产过程的消防安全生产工作；.
- 9、完成领导交办的其他工作。

厨师长工作职责简单的描述篇四

- 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。

厨师长工作职责简单的描述篇五

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