洗碗工岗位职责

【管理层级】

直接上级：管事部主管

【岗位职责】

在领班的领导下，负责餐具和厨房蔬菜及一些原材料的清洗工作。

【工作内容】

1．按照工作程序与标准正确使用洗碗机、洗杯机和清洁剂。

2．定期打磨所有银器，保持清洁光亮。

3．餐具的清洗一定要遵循“一刮”“二冲”“三洗”“四消毒”的原则。

4．搞好洗碗间和周围的卫生，维护保养本岗所用设备。

5．宴会洗碗工负责准备宴会所用餐具。

6．根据厨师长及厨房的要求对原材料、蔬菜进行粗加工和清洗工作。

7．对原材料的清洗一定要荤疏分池，并严格执行卫生部门的有关规定。

8．完成领班交个的其他任务。