中厨房厨师长

【管理层级】

直接上级：行政总厨

直接下级：厨房各分部门主管

【岗位职责】

厨师长是行政总厨的助手，在行政总厨的领导下主持厨房的日常工作，当行政总厨不在岗时履行行政总厨的职责。协助行政总厨负责中厨房的督导工作。

【工作内容】

1．负责并管理中厨房的工作，协调并检查各班组间工作任务的落实情况及存在的问题，向总

 厨汇报并提出改进意见，使厨房各环节的工作正常运转。

2．根据零点餐厅的客流量以及当天或预定宴会菜单的数量，填写请购单和领料单，验收货品

 质量和数量，并将其发放到各个班组以保证圆满完成各种大小宴会任务。

3．全面检查菜点质量，减少并杜绝不符合规格、质量要求的成品和半成品。

4．宾客至上，虚心听取宾客的意见和要求，不断提高饭菜的质量，设计新颖菜式，满足宾客的需求。

5．每天检查各班组的卫生情况和厨师的仪表、仪容、出勤情况以及遵守店规、店纪情况。

6．根据当天厨房任务的大小，合理安排员工，团结协作圆满完成各项任务。

7．对厨师进行业务指导，组织并实施技术培训。

8．沟通协调各班组，加强团结协作，做到人尽其才各尽所能。

9．完成上级指派的其他工作。