中厨房冷菜、烧腊间领班岗位职责

【管理层级】

直接上级：厨师长

直接下级：冷菜厨师

【岗位职责】

接受厨师长的领导，完成各项任务，安排本冷菜间员工的具体工作，并指挥、督促、检查每个人的工作情况。

【工作内容】

1．负责职工的考勤。

2．食品和物料的领用及保管。

3．每天检查本冷菜间所用的设备、冷藏柜、电冰箱等运转是否正常，发现问题及时报告厨师长，以通知工程部维修。

4．检查卤水、冷菜、拼盘以及水果盘的制作，严格把好质量关，贯彻食品卫生制度。

5．每天检查冰箱内的食品质量，尽量做到当天制作当天出售。

6．严格检查本组员工的个人卫生，坚决做到“五四”制。

7．根据每天任务的大小，提前一天开出食品原料、水果、青菜、调料等的用料数量，上交厨师长订购或领料。

8．当班结束后，做好交换班工作。营业结束后，做好收尾工作。

9．完成上级指派的其他工作。