中厨房点心间领班岗位职责

【管理层级】

直接上级：厨师长

直接下级：点心厨师

【岗位职责】

完成厨师长指派的各项任务，指导下属工作，合理安排劳力，检查落实工作情况，确保面点出品质量。

【工作内容】

1．检查下属员工的出勤、仪表、仪容及遵守店规、店纪情况。

2．负责食品和其他原材料的领取、检验。

3．检查面点间蒸箱、烤箱、电冰箱以及其他设备用具的完好情况，并保持其清洁卫生。

4．检查主食制品、甜食制品和各种大小宴会糕点制品的质量、数量是否符合要求，严格把好质量关，并根据不同季节、国籍、民族的要求经常变换品种以满足宾客的需要。

5．检查本班环境卫生。

6．负责本组员工的绩效评估、培训及考核。

7．经常向厨师长汇报本组的生产工作情况，以便遇到总是及时加以解决。

8．完成上级指派的其他工作。