中厨房炉灶领班岗位职责

【管理层级】

直接上级：厨师长

直接下级：炉灶厨师

【岗位职责】

负责本组日常的行政及业务管理工作，当厨师长不在时代行其职责。

【工作内容】

1．检查零点菜单、宴会菜单、原料切配、菜肴烹调的质量。对所有食品从原料到半成品到制

成菜肴都要严格把关，有权将质量不符合规定的菜肴退回重做。

2.检查炉灶、冰箱、煤气、案台、电源等的运转情况和卫生情况，发现故障及时向厨师长汇

报，并与工程部联系进行维修。

3.收集中外宾客对菜肴的意见和建议，以便改进并加以提高。

4.负责本组员工的出勤和考核工作，落实热菜间的卫生责任制，并每天检查本组员工的个人卫生。

5.决定本组员工的调配，指定重要宴会及重点客菜肴制作的人选并督促落实。加强培训提高本组员工的技术水平和业务能力，以便完成酒店所交给的各项任务。

6.完成上级指派的其他工作。