中厨房厨师岗位职责

【管理层级】

直接上级：厨师长

【岗位职责】

按照本岗工作程序与标准及领班的指派，优质、高效地完成菜品的制作，以满足客人的需求。

【工作内容】

1．按照工作程序与标准做好开餐前的准备工作。

2．按照业务规范操作，制作优质的中餐菜品，及时供应餐厅销售。

3．保持本岗工作区域的环境卫生，做好本岗工具、用具、设备、设施的清洁、维护和保养。

4．完成上级指派的其他工作。