中厨房打荷岗位职责

【管理层级】

直接上级：荷王

【岗位职责】

熟悉排菜和出品的围边装饰。

【工作内容】

1、服从荷王和厨师长的管理和工作安排，尊敬师长、遵守公司的规章制度。

2、负责准备炉灶厨师每市所需的调味品、餐具和盘饰，并负责成品菜的美化和餐盆的清洁工作。

3、在市中认真做好与切配厨师的餐料传递、配合、分配和装盆出品工作，并随时保持工作台的清洁卫生和抹布的消毒工作。

4、负责开市前和收市后的地面、工作台的清洁卫生及垃圾清理工作，并负责每日员工餐的米饭清洗和蒸制工作。

5、积极参加定期的卫生大扫除，并随时注意个人卫生。

6、认真学习和刻苦钻研烹饪技术，有吃苦耐劳精神。

7、完成厨师长交给的其他任务。