中厨房上什领班岗位职责

【管理层级】

直接上级：厨师长

直接下级：上什厨师

【岗位职责】

掌握各类海鲜、炖品和煲仔沙锅类菜肴的火候。

【工作内容】

1、服从厨师长的管理和工作安排，遵守公司规章制度。

2、在上班的第一时间内将蒸箱的积水放干净，换上新的自来水，再试开所有的煲仔炉头，检查炉头是否正常，以保持设备的正常使用和使用寿命。

3、开市前准备好所有需使用的佐料、调料和餐具，熬制好本部门所需的各种汤料，并蒸制各部门所需的各种原料。

4、熟悉各种蒸制原料的特性，认真执行操作规程，使每道菜肴的色、香、味、形、器保持应有的标准。

5、每天收市后做好清洁卫生工作和安全检查工作。

6、积极参加定期的卫生大扫除，并随时注意个人卫生。

7、完成厨师长交给的其他任务。