西厨房厨师长岗位职责

【管理层级】

直接上级：行政总厨

直接下级：领班

【岗位职责】

确保菜单所要求的一切菜点的优质高效供应，并进行成本控制。

【工作内容】

1．根据菜单要求填写提货单。

2．安排下一班次，布置任务，进行分工。

3．检查下属人员的出勤、仪表、仪容、卫生及遵守店规、店纪和本部门规章制度情况。

4．指导下属厨房的日常工作，给予必要的技术指导，保证出品的质量和速度。

5．进行成本控制。

6．全面负责所辖范围内工具、设备、设施的正常使用、清洁和维护保养，以及工作区域的清洁卫生。

7．定期对下属进行绩效评估，向上级提出奖惩建议，并实施对厨师的技术培训。

8．与其他相关部门人员协调合作。

9．本班次结束后，做好下一班次的交接工作，营业结束后，做好收尾工作。

10．完成行政总厨交办的其他工作。