# 厨师岗位认知职责简单概括 厨师的岗位认知(7篇)

来源：网络 作者：雾凇晨曦 更新时间：2024-06-15

*人的记忆力会随着岁月的流逝而衰退，写作可以弥补记忆的不足，将曾经的人生经历和感悟记录下来，也便于保存一份美好的回忆。那么我们该如何写一篇较为完美的范文呢？这里我整理了一些优秀的范文，希望对大家有所帮助，下面我们就来了解一下吧。厨师岗位认知职...*

人的记忆力会随着岁月的流逝而衰退，写作可以弥补记忆的不足，将曾经的人生经历和感悟记录下来，也便于保存一份美好的回忆。那么我们该如何写一篇较为完美的范文呢？这里我整理了一些优秀的范文，希望对大家有所帮助，下面我们就来了解一下吧。

**厨师岗位认知职责简单概括 厨师的岗位认知篇一**

案板厨师

二、直接上司：

案板(切配)头砧

三、下属：

案板厨师

四、岗位提要：

负责中餐菜肴的切配、干货原料的涨发工作，保证及时向炉灶提供符合规格配份的菜品。

五、具体职责：

1、了解客情，熟悉菜单，明确当日工作任务。

2、负责领取并涨发干货原料，提高涨发质量和涨发率，保证有一定库存的周转使用原料。

3、负责及时领取各种原料，备齐各种配菜盘和开餐用蔬菜，做好开餐前准备工作。

4、遇有大型中餐宴会，服从分配，及时做好宴会菜肴的切配工作，保证宴会顺利开餐。

5、按规格切制菜肴料头，备齐主、配料，并准确地进行配份工作，保证出品的速度和有效地控制成本。

6、根据菜肴烹制要求，及时将耐火的菜肴原料，适时送至炉灶。

7、做好开餐后的收尾工作，妥善保存各种原料成品和半成品及用具。

8、定时检查，整理冰箱、冷库，保持原料存放整齐和质量完好。

9、保持个人和工作岗位及包干区的卫生整洁。

10、正确使用和维护器械设备及用具，保持其完好清洁。

11、完成上级交办的其他工作。

六、任职素质技能要求：

1、热爱本职工作，工作勤恳、认真负责。

2、熟悉烹饪工艺学知识。

3、具有娴熟的刀工技术。

4、具有两年以上切配工作经历，已达三级中餐烹饪厨师水平。

5、身体健康、精力充沛。

**厨师岗位认知职责简单概括 厨师的岗位认知篇二**

1、负责厨房管理工作，认真履行岗位职责，遵守各项规章

2、严格执行《食品卫生法》搞好饮食工作，室内外环境卫生及个人卫生，定期组织检查评比，保证卫生质量安全可靠。

3、严格按食谱操作，掌握主、副食品的数量、质量以及品种轮换。保证就餐品种齐全，花样繁多。

4、掌握每天三餐的成本核算情况，检查生产中的每个环节，杜绝原材料浪费。

5、提高安全意识，加强对水、电、煤、气、燃油的管理，做好安全防范检查，消除不安全隐患。

6、定期到员工中进行走访，征求员工对伙食的建议和要求及时将掌握的情况向主任汇报。

7、负责厨房人员操作质量的检查，对违章操作及不合质量要求的成品、半成品应及时提出纠正，每日用餐时组织协调人员分工，组织好开饭及收尾工作。

8、严格执行每周的菜品计划，认真掌握主、副食品种的用量，加强科学管理，搞好每顿、每日成本核算。

9、加强业务技术学习，不断提高工作觉悟和业务技能。

10、完成领导交给的其它任务。

**厨师岗位认知职责简单概括 厨师的岗位认知篇三**

一、工作前检查蒸汽管道是否畅通，各种阀门是否灵活。

二、做好开餐前的各项准备工作，确保开餐的顺利进行。

三、及时、按序、按标准蒸好菜肴。

四、节约节能，合理使用调料，降低成本，减少浪费。

五、随时保持个人、工作岗位及包干区域的卫生整洁。

六、做好餐后的收尾工作，并检查本部门所有水、电、气、油开关是否关好。

七、负责所有蒸灶设备的清洁保养工作，发现问题及时报请维修。

八、完成厨师长交办的其他工作。

**厨师岗位认知职责简单概括 厨师的岗位认知篇四**

1、执行西餐经理的`工作指令，全面负责厨房的业务管理和预算管理工作，向经理负责并报告工作。

2、负责西餐厨房厨师力量的调配，掌握每个西餐厨师的技术专长，合理安排工作岗位，调动每个西餐厨师的积极性。

3、掌握每天业务情况，统筹安排各个环节的工作，参与重要西餐宴会的设计，确保西餐宴会的正常进行。

4、严格按照工作规章和质量要求，把好菜点质量关，保证每天制作的菜品达到规格，质量和数量要求。

5、贯彻执行《食品卫生法》和西厨房的各项规章制度，把好食品卫生关，保证西厨房环境整洁，食品、餐具、炊具、用具和厨师个人卫生符合要求，杜绝食品中毒事故。

**厨师岗位认知职责简单概括 厨师的岗位认知篇五**

1、负责员工餐厅整体营运工作：包括人力行政负责人派发给的所有任务，人员管理，制定各种规章制度，控制伙食标准，保证食品质量，注意饮食，环境卫生及设备维修维护管理

2、负责新员工面试和技能考核，向人力行政负责人提供初试建议;

3、预算员工餐厅原材料消耗，填报采购计划，注意降低消耗，杜绝浪费;?

4、根据季节负责合理调配员工食谱，注意营养搭配，并严格控制成本;

5、保证每日每餐正常开餐，及时妥善处理员工餐厅出现的问题;?

6、负责对员工进行规章制服，思想品德教育，相关技能专业知识定期组织学习，总结工作;

7、制定新老员工技能培训计划，并组织实施;

8、经常性地对餐厅各个区域进行检查，及时发现和通报餐厅存在的所有问题，并及时做出整改方案

9、每天检查员工考勤情况、仪容仪表情况;

10、全面掌握酒店员工的口味，制定合理、营养的食谱，力争价廉质优，确保员工满意进餐

**厨师岗位认知职责简单概括 厨师的岗位认知篇六**

一、直接接受厨师长领导。

二、准确掌握客流量及宾客进餐情况，及时调整出菜速度。

三、根据营业情况备齐各类器皿、用具，做好各种调味料、小料的准备工作，并做到加工精细，符合标准，品种齐全。

四、当好“二传手”，协调前后台工作，传递及时，对工作的轻重缓急做到心中有数。

五、协助灶台人员调理上菜顺序、饭菜顺序、原料的初热加工，以及出菜前的拼摆造型和原料腌制、配料、上粉、上浆等。

六、严把菜品质量关，确保菜品质量。不符合菜品一律不出。

七、根据菜单要求并按顺序上菜，做到不积压、不错乱、不疏忽，每道菜必须有票夹或票单跟随。

八、蒸制品要把住火候，做到投料准确、调味适当、火候适宜。

九、工作中摆放的物品要摆放整齐，标签齐全，便于使用，经常查看，防霉防变，工作完毕合理存放各种调料、小料，防止交叉污染。

十、妥善保管各种用品，勿乱堆乱放。

**厨师岗位认知职责简单概括 厨师的岗位认知篇七**

一、拟定好菜谱：菜名要通俗易懂，尽量避免如“一本万利”、“腰缠万贯”之类客人猜都猜不出来的菜名。如某些菜一定要用寓意菜名时，后面必须加用料和烹调方法，以便客人对菜肴的了解。

如高档豪华酒楼经营一般的菜肴，客人就会认为档次太低;如大众酒楼经营名贵山珍海味，就会无人问津。因此，拟定菜谱必须与酒楼的档次和经营目标相符，否则，就会导致经营失败。

二、制定成本表、搞好成本的核算。将每一道菜的用料、用量做个详细的列表，算出每一道菜的成本和毛利，这样配菜就有了一个统一的标准，出品的份量就会得到很好的控制，给成本的核算带来更为精确的数字。

厨房的成本和毛利，主要是由厨师长控制。厨师长应于财务部门共同搞好厨房的月终盘底和核算工作。搞好成本核算，是确保酒楼利润和维护消费者利益的根本措施。

搞好成本核算的要求是：厨师长必须了解原材料的市场价格，认真搞好盘点工作，盘点时必须全面盘清、盘准。每月盘点一次至二次，这样才能使成本和毛利率的结果准确。

三、人员的合理安排。应根据每一个人的特长和爱好进行合理的分工，安排到适合的工作岗位上可以更好的发挥每一人的作用，使工作做得更好。

四、出品的质量。质量就是生命，酒楼的质量不行，就不会给酒楼创造效益，所以，出品就是酒楼的生命。

五、加强原材料的管理;厨房原材料的管理是一项很重要的工作。原材料的管理好与差，关系到成本、出品的质量。原材料的管理目的是保证出品的质量，减少损耗，提高酒楼的利润。

本文档由站牛网zhann.net收集整理，更多优质范文文档请移步zhann.net站内查找