

西餐厨师长工作说明书

职 位:西餐厨师长

部 门:餐饮部

范 围:全酒店西餐食品制作

隶 属:餐饮部经理

管 理:(1) 人员, 包括厨房杂工在内的所有西餐员工。

(2) 设备, 厨房中所有固定的与可动设备和烹饪用具。

横向联系:餐厅主管、大堂主管和客房部主管等。

主要职责:计划、组织与监督酒店内西式食品的制作。

- (1) 成本核算。
- (2) 编制菜单。
- (3) 负责食品原料、厨房设备的采购与预算。
- (4) 负责食品制作的份量与损耗控制。
- (5) 控制劳动力的支出。
- (6) 安排员工的班次。
- (7) 负责新员工培训。
- (8) 保持清洁卫生, 食品操作和厨房达到卫生标准。
- (9) 负责厨房的消防工作。
- (10) 保证所有西餐厨房物料、设备、用具的安全保管。