附件2

岗位职责与任职要求

一、行政总厨岗位职责

（一）组织和指挥厨房工作，监督食品制作，按成本生产优质产品。

（二）制定厨房管理制度、服务标准、操作规程，制定各岗位职责，了解各岗位人员的技术水平和专长，合理安排工作岗位，确保厨房工作的正常运作。

（三）制定各餐厅菜单和厨房菜谱，确定出品价格，控制成本费用，保持良好的毛利率。

（四）亲自收集客人对食品质量的意见，了解餐厅经理、餐厅主管对市场行情的看法，不断研制、创制新菜式，推出时令菜式，推广特别介绍，组织特色食品节。

（五）任职要求

1.多年酒店工作经历以及行政总厨的工作经验。

2.精通多种菜系的烹饪技术，具备标准流程制定的能力，熟悉厨房各项设备的性能、使用及保养方法。

3.具有领导能力和语言表达能力，善于激励员工，能公正无私的评估员工，具有奉献精神，具有强烈的责任心和进取心，热爱艺术，热爱生活，身体健康、精力充沛，具有较强的社会活动能力，组织领导能力和实际工作能力。

二、厨师长岗位职责

（一）根据酒店的定位和客人的口味需求，定期制定和更新菜单。

（二）领导、指导和监督厨房团队的工作，确保每个员工明确自己的职责，并按要求高效完成任务。

（三）负责厨房食材的采购和库存管理，有效控制成本，避免浪费。

（四）严格遵守食品安全法规，确保所有食品新鲜、卫生、无污染。

（五）与酒店前厅、采购、财务等部门保持良好沟通，确保餐饮服务的顺利进行。

（六）不断审视和改进厨房的工作流程，确保各项任务能够高效完成。

（七）通过合理的激励机制，激发团队成员的工作热情，提高整体的工作效率。

（八）明确厨房的各项工作标准，确保每道菜品都符合星级酒店的要求。

（九）定期对厨房团队的工作进行检查和评估，确保每个环节都达到既定的质量标准。

（十）关注餐饮行业的发展趋势和新的烹饪技术，不断提升自己的专业知识和技能。

（十一）在面对困难和挑战时，保持冷静和乐观，积极寻找解决方案。

（十二）倾听团队成员的意见和建议，鼓励他们提出创新性的想法。

（十三）熟悉各种菜系的烹饪方法，能够根据不同的食材和口味要求制作出美味的菜品。

（十四）能够与其他部门和团队进行有效的沟通和协调，确保餐饮服务的顺利进行。

（十五）认真执行上级领导下达的任务，配合好各部门工作。

（十六）熟悉后场4D管理规范。

（十七）任职要求

1.熟悉酒店的运作流程。

2.有多年以上的厨房管理经验，了解厨房各档口运作流程，熟悉成本核算及控制，了解各种原材料，具有领导能力，协调安排能力，创新能力，良好的沟通能力。

3.身体健康，具有强烈的事业心和责任感。

A-1-1

三、副厨师长岗位职责

（一）协助厨师长制定和执行厨房的工作计划，包括菜品制作、成本控制、人员管理等。

（二）监督和指导厨师团队的工作，确保他们按照标准操作程序和食品安全规定进行工作。

（三）负责菜单的设计和更新，根据宾客反馈和市场需求调整菜品。

（四）控制食材的采购和库存，确保食材的新鲜和合理使用。

（五）与前厅沟通，了解宾客需求，提供针对性的菜品服务。

（六）负责厨房设备的维护和保养，确保设备的正常运行。

（七）参与厨房团队的招聘、培训和绩效评估工作。

（八）制定合理的工作计划，合理分配资源，确保厨房工作的高效进行。

（九）不断引入新的技术和设备，提高厨房的生产效率。

（十）鼓励团队成员提出改进建议，持续优化工作流程。

（十一）鼓励团队成员进行学习和进修，提高整个团队的专业水平。

（十二）定期组织内部交流和分享活动，推动团队间的知识传递和经验积累。

（十三）认真执行上级领导下达的任务，配合好各部门工作。

（十四）任职要求

1.身体健康、仪表端庄、在员工中树立良好的形象，起模范带头作用，有较强的组织管理能力和全面的厨部成本核算及控制能力，为人处事公正严明。

2.熟悉厨部各部位人员工作运转程序、设备及财产情况，合理安排厨部的组织、指挥和运转管理工作，通过生产富有特色菜品吸引宾客，为酒店创造最佳的经济效益。

四、凉菜主管岗位职责

（一）负责凉菜制作，根据标准菜单的要求，将各种凉菜切装成盘。

（二）成本控制，综合利用原材料，减少损耗，降低成本。

（三）设备维护，负责所用厨具、设备的维护保养。

（四）根据酒店菜单调整计划安排，开发新菜品。

（五）严格执行冷菜操作程序及质量标准。

（六）保持卫生，生熟隔离，下班后卫生清理彻底，所有怕坏物品及时入保鲜柜。

（七）控制成本，做好毛利计算，数据报告准确。

（八）负责下属人员考勤、轮休安排、技能培训和仪容仪表方面的检查工作。

（九）协助厨房经理对菜品的质量进行监督、检查，定期对厨房进行安全检查。

（十）负责制定食品原料的采购计划、领用计划，及时更新库存，保证供应充足。

（十一）负责对凉菜间的各项设备设施进行检查、维护、保养，并做好记录。

（十二）任职要求

1.具有多年相关厨房工作经验。

2.踏实敬业，责任感强。

3.业务知识全面，技能娴熟，凉菜、烧味出身。

五、凉菜副主管岗位职责

（一）熟悉各种原料的出产与市场供应情况，能根据季节的变化更换菜式。

（二）按规定的操作程序和工艺流程进行菜肴的制作。

（三）每日对凉菜间进行通风、消毒。

（四）操作人员应先洗手消毒，更换清洁衣帽、口罩方可进入操作间。

（五）负责各种凉菜、熟食的加工、制作、改刀、装盘。

（六）加工熟食、卤味先检查食品质量，原料不新鲜不加工，变质食品不下锅、不蒸煮、不烧烤。

（七）隔顿、隔夜的熟制品必须经充分再加热(中心温度≥70℃)后方可供他人食用。

（八）未经清洗处理的蔬菜水果等不得带入冷荤间，使用前必须消毒洗净。

（九）熟知所制作半成品、成品的质量变化，做到先进先出、先制先卖。

（十）未经清洗处理的蔬菜水果等不得带入冷荤问，使用前必须消毒洗净。

（十一）熟知所制作半成品、成品的质量变化，做到先进先出、先制先卖。

（十二）严格执行凉菜类制品的投料定额，负责计算熟食的出成率；掌握各种凉菜的投料定额和凉菜类成本、毛利率、销售价格的核算。

（十三）负责凉菜类各种原材料的鉴别、保存，负责核算凉菜类制品的成本。

（十四）负责凉菜间、操作台及加工用品、用具、设备的保养、保管、清洗、卫生，负责凉菜类制品的食品卫生。

（十五）任职要求

1.熟练掌握多种凉菜的制作工艺，能够精准地把握调料的用量和配比，熟悉各种食材的特性和处理方法。

2.严格遵守食品安全法规，包括凉菜制作过程中的卫生标准，能够根据市场需求和顾客反馈，对凉菜的口味和品种进行创新。

3.作为副主管，要能有效地与凉菜制作团队成员沟通，包括厨师、帮厨等。在工作繁忙的时段，能够清晰地传达工作任务和要求，例如在大型宴会的凉菜准备工作中，合理安排人员进行食材切配、调料制作等工作，协助主管进行凉菜团队的人员管理，如考勤管理、工作绩效评估等。能够识别团队成员的优势和不足，对于新入职的员工，负责部分培训工作，包括凉菜制作的基本技能、卫生标准等内容。

4.身体健康，工作认真负责，有较强的责任心和敬业精神，注重细节，追求菜品质量的完美。

六、凉菜技师岗位职责

（一）根据菜单要求完成凉菜加工、装盘及造型美化，确保口味、份量符合规格‌

（二）按规定的操作程序和工艺流程进行菜肴的制作。

（三）每日对凉菜间进行通风、消毒。

（四）操作人员应先洗手消毒，更换清洁衣帽、口罩方可进入操作间。

（五）负责各种凉菜、熟食的加工、制作、改刀、装盘。

（六）加工熟食、卤味先检查食品质量，原料不新鲜不加工，变质食品不下锅、不蒸煮、不烧烤。

（七）隔顿、隔夜的熟制品必须经充分再加热(中心温度≥70℃)后方可供他人食用。

（八）未经清洗处理的蔬菜水果等不得带入冷荤间，使用前必须消毒洗净。

（九）熟知所制作半成品、成品的质量变化，做到先进先出、先制先卖。

（十）未经清洗处理的蔬菜水果等不得带入冷荤问，使用前必须消毒洗净。

（十一）熟知所制作半成品、成品的质量变化，做到先进先出、先制先卖。

（十二）负责凉菜类各种原材料的鉴别、保存，负责核算凉菜类制品的成本。

（十四）负责凉菜间、操作台及加工用品、用具、设备的保养、保管、清洗、卫生，负责凉菜类制品的食品卫生。

（十五）任职要求

1.熟练掌握多种凉菜的制作工艺，能够精准地把握调料的用量和配比，熟悉各种食材的特性和处理方法。

2.严格遵守食品安全法规，包括凉菜制作过程中的卫生标准，能够根据市场需求和顾客反馈，对凉菜的口味和品种进行创新。

3.身体健康，工作认真负责，有较强的责任心和敬业精神，注重细节，追求菜品质量的完美。

七、刺身技师岗位职责

（一）负责每日刺身食材的挑选、验收，确保食材的新鲜度、质量和完整性。例如，严格检查三文鱼的色泽、纹理、弹性，查看虾类是否鲜活等。

（二）熟练进行刺身食材的初加工，包括三文鱼的去皮、去骨、切片，甜虾的剥壳、挑线等，处理过程严格遵循卫生标准和操作规范，以保证食材的口感与品质不受损。

（三）根据餐厅菜单和顾客需求，精心制作各类刺身菜品，如三文鱼刺身、北极贝刺身、金枪鱼腩刺身等，精准控制切片的厚度、大小和形状，以呈现出美观且口感适宜的刺身。

（四）具备创意摆盘技能，将刺身与配菜、装饰食材巧妙搭配，营造出吸引人的视觉效果，提升菜品附加值。例如，利用萝卜丝、紫苏叶、可食用花卉等进行摆盘装饰，使刺身作品富有艺术感。

（五）严格遵守食品安全法规，在刺身制作的全过程中保持工作区域、工具和设备的清洁与卫生。如定期对刺身刀具、案板进行消毒处理，防止交叉污染。

（六）正确储存刺身食材，遵循合适的温度、湿度和保鲜要求，监控食材的保质期，及时处理过期或变质食材，确保上桌的刺身绝对安全可食用。

（七）与采购部门紧密合作，根据刺身销售情况和库存水平，提供准确的食材采购建议和需求清单，协助采购新鲜、优质且符合成本效益的刺身食材。

（八）与餐厅服务人员保持良好沟通，及时告知刺身菜品的特色、制作时间和特殊要求等信息，以便服务人员能够准确地向顾客介绍和推荐刺身菜品，提升顾客用餐体验。

（九）任职要求

1.精通各种刺身食材的特点、产地、最佳食用方式以及处理技巧，如熟悉不同种类三文鱼（如挪威三文鱼、帝王鲑等）的差异，了解金枪鱼各部位（大腹、中腹、红肉等）的口感和适合的烹饪程度。

2.熟练掌握刺身制作工艺，包括切片技巧（如薄切、厚切、斜切等）、摆盘艺术以及各种酱汁的调配方法，能够根据不同食材和顾客口味调制出合适的酱油、芥末酱等。

3.具备高度的责任心和严谨的工作态度，对刺身制作的每一个环节都一丝不苟，确保出品质量稳定且安全。

4.有较强的审美能力和创新精神，能够不断推陈出新，设计出新颖独特的刺身摆盘样式，满足顾客日益多样化的视觉和味觉需求。

5.具备良好的团队协作能力和沟通能力，能够与餐厅内不同部门的人员和谐相处、高效合作，共同为顾客提供优质的餐饮服务。同时，能够在高压环境下保持冷静，应对繁忙时段的工作挑战，保证刺身制作的效率和质量不受影响。

八、凉菜助手岗位职责

（一）协助凉菜师傅进行食材的挑选、验收，确保食材的新鲜度和质量符合要求。例如，检查蔬菜是否新鲜、无黄叶、无腐烂，肉类是否有合格的检验检疫证明等。

（二）负责按照菜谱和师傅要求，对凉菜食材进行初步处理，包括清洗、去皮、切丝、切片、切块等。如将黄瓜洗净切成均匀的薄片，将牛肉煮熟后切成合适大小的肉片等。

（三）提前准备好各类凉菜所需的调料，如酱油、醋、香油、辣椒油、蒜末、姜末等，并按照标准比例进行调配，保证调料的口味一致性。在凉菜师傅的指导下，参与部分凉菜的制作过程。例如，帮忙搅拌凉拌菜，使调料均匀分布；协助组装一些造型较为复杂的凉菜，如将切好的食材按照设计好的造型摆放在盘中。

（四）负责为师傅传递工具和食材，保证制作过程的顺畅进行。如及时为正在切配的师傅递上合适的刀具，将处理好的食材放置在方便取用的位置。

（五）保持凉菜制作区域的清洁卫生，在工作前后对操作台面、刀具、案板、餐具等进行彻底清洗和消毒处理，防止细菌滋生和交叉污染。清理工作区域的垃圾，定期清理下水道和垃圾桶，确保工作环境整洁。

（六）协助管理凉菜食材的储存，将未使用完的食材按照要求分类存放于冰箱或保鲜库中，标注好食材名称、储存时间等信息，遵循先进先出的原则。

（七）协助凉菜主管或师傅进行库存盘点，定期统计凉菜食材和调料的库存数量，及时汇报库存短缺或积压情况，以便采购部门及时补货或调整采购计划。负责整理和保管凉菜制作区域的工具和设备，定期检查其是否完好，如有损坏或故障及时报告并协助维修或更换。

（八）任职要求

1.熟练掌握多种味型菜系的制作。

2.具备良好的卫生习惯，注重个人卫生和食品安全，严格遵守食品加工操作规范。

3.有责任心和团队合作精神，能够听从凉菜师傅和主管的安排，积极主动地完成各项工作任务，与同事协作良好。

4.身体健康，工作认真负责，有较强的责任心和敬业精神，注重细节，追求菜品质量的完美。

九、炉灶主管岗位职责

（一）熟练掌握炉灶的各种烹饪技法，如煎、炒、炸、烤、煮、蒸等，根据菜品要求精确控制火候、时间和调味，确保菜品质量和口味的稳定性。

（二）负责烹制餐厅的特色菜、招牌菜等高难度菜品，严格按照标准菜谱进行操作，同时根据顾客反馈和市场变化对菜品进行适当改良。

（三）配合餐厅的菜单更新计划，开发新的炉灶菜品，参与新菜品的试菜和研发过程，提供烹饪技术方面的专业建议。

（四）提前检查炉灶烹饪所需的食材、调料的质量和数量，确保食材新鲜、无变质现象，调料齐全。对于易变质的食材，如海鲜、肉类等，要严格按照保鲜要求进行储存和处理。

（五）与切配部门协作，对食材的切配规格提出合理要求，确保食材在烹饪前的准备工作符合炉灶烹饪的标准。负责炉灶区域食材的领用和库存管理，记录食材的使用情况，避免浪费，控制成本。

（六）保持炉灶区域的清洁卫生，在烹饪前后及时清理炉灶台面、炉具、抽油烟机等设备。烹饪过程中产生的垃圾要及时清理并放置在指定位置，防止污染工作环境。

（七）定期对炉灶设备进行维护和保养，检查炉灶的燃气管道、阀门、点火装置等是否正常工作。如发现设备故障，及时报告维修人员进行修理，确保炉灶设备的安全运行。

（八）与其他厨房部门（如切配、打荷、冷菜等）密切配合，协调好菜品的制作流程，保证出菜的速度和质量。例如，在接到大型宴会订单时，要和切配部门沟通好食材的准备时间，和打荷部门确定好配菜的顺序，确保宴会菜品能够按时、按质上桌。对炉灶厨师团队进行工作安排和指导，分配烹饪任务，监督团队成员的工作情况，确保每个成员都能按照标准操作流程进行工作。参与厨房例会，与其他主管和厨师长沟通交流，反馈炉灶工作中出现的问题，如食材供应问题、设备故障等，并共同商讨解决方案。

（九）严格遵守食品安全法规和餐厅的卫生标准，在烹饪过程中确保食品不受污染。例如，生熟食材要分开处理，使用不同的刀具和案板，防止交叉污染。

（十）对炉灶烹制的菜品进行质量检查，包括菜品的色泽、口感、温度等方面。不符合质量标准的菜品要及时处理，不能上桌提供给顾客。培训炉灶团队成员的食品安全意识，制定并执行食品安全操作规范，定期检查团队成员的执行情况。

（十一）任职要求

1.具有丰富的炉灶烹饪经验，熟练掌握多种菜系的炉灶烹饪技法。

2.有创新菜品的能力，能够结合市场需求和顾客口味开发新的菜肴。

3.具备一定的团队管理经验，能够有效地组织和领导炉灶厨师团队，合理安排工作任务，激励团队成员提高工作效率和质量。具备成本控制意识，能够通过合理的食材管理和烹饪操作，降低成本，提高厨房的经济效益。

4.熟悉食品安全法规和卫生标准，能够严格执行食品安全操作规范，确保食品的安全和质量。

5.身体健康，工作认真负责，有较强的责任心和敬业精神，注重细节，追求菜品质量的完美。

6.具有团队合作精神，能够与同事友好相处，共同完成厨房的工作任务。

十、粤菜技师岗位职责

（一）精通粤菜各种烹饪技法，包括但不限于蒸、炖、煎、炒、焗、烤等。

（二）负责粤菜特色菜品和招牌菜的制作，严格按照传统粤菜的配方和工艺，保证菜品的正宗口味。同时，根据顾客的反馈和市场变化，对传统菜品进行适当的改良和创新。

（三）深入了解粤菜食材的特性和品质要求，负责挑选新鲜、优质的食材。对于海鲜、肉类、蔬菜等主要食材，要能够辨别其新鲜程度和产地差异，确保使用的食材符合粤菜制作的高标准。

（四）与采购部门紧密合作，提供食材采购建议，包括食材的品种、规格和季节性供应信息。

（五）保持粤菜烹饪工作区域的整洁和卫生，负责粤菜烹饪设备的日常维护和保养。定期检查炉灶的燃烧情况、蒸箱的蒸汽压力、烤箱的温度控制等，确保设备正常运行。发现设备故障或安全隐患时，及时报告并协助维修人员进行修理。

（六）与其他菜系厨师和厨房工作人员密切协作，确保餐厅整体菜品供应的协调性。在大型宴会或多人用餐的情况下，与其他厨师沟通交流，合理分配工作任务，保证各类菜品同时、高质量地完成制作。

（七）严格把控粤菜菜品的质量，从食材选择、烹饪过程到成品装盘，都要进行细致的检查。关注粤菜市场动态和顾客需求变化，积极参与新粤菜菜品的研发和创新。结合现代饮食理念和其他菜系的优点，尝试新的食材组合、烹饪方法和口味搭配，为餐厅的粤菜菜单注入新的活力。

（八）任职要求

1.拥有丰富的粤菜烹饪经验，熟练掌握粤菜的各种经典菜品制作，能够独立完成复杂粤菜菜品的烹制。

2.熟悉粤菜常用食材的产地、特性、营养价值等知识，能够准确辨别食材的品质优劣。

3.具有良好的团队合作精神，具备一定的沟通能力，有较强的学习能力及创新精神。

4.身体健康，工作态度认真负责，具有高度的责任心和敬业精神。

十一、河鲜技师岗位职责

（一）熟练掌握各类河鲜的烹饪方法，如清蒸、红烧、炖汤、煎炸、焗烤等，根据不同河鲜的特点和顾客口味需求，精准运用烹饪技法，确保河鲜菜品的口感鲜美、肉质鲜嫩。

（二）负责创新河鲜菜品的研发，结合季节变化、地域特色以及流行的饮食趋势，开发新颖独特的河鲜菜肴。

（三）负责河鲜食材的验收工作，具备丰富的河鲜鉴别经验，能够准确判断河鲜的新鲜度、品种纯正性以及是否存在病害等问题。

（四）保持河鲜烹饪工作区域的清洁卫生，严格遵守食品安全法规和餐厅的卫生标准，在河鲜处理和烹饪过程中，采取有效措施防止食品污染。

（五）任职要求

1.熟练掌握多种河鲜的烹饪技法和经典河鲜菜品的制作流程。

2.拥有良好的团队协作精神，能够与厨房团队中的其他成员和谐相处，共同完成餐厅的河鲜菜品制作任务。

3.牢固树立食品安全意识，熟悉国家和地方的食品安全法规、政策以及餐厅的卫生标准和操作规范，在河鲜烹饪工作中严格遵守相关规定，确保食品安全。

4.具备良好的抗压能力和吃苦耐劳的精神。

5.工作态度严谨认真，对河鲜烹饪工作充满热情，具有高度的责任心和敬业精神。注重细节，追求卓越，致力于为顾客提供高品质的河鲜菜品。

十二、川菜技师岗位职责

（一）熟练掌握川菜的各种烹饪技法，如炒、爆、熘、炸、煮、炖、蒸、烧等，能够根据不同川菜菜品的特点和要求，精准地运用相应技法，制作出具有地道川菜风味的菜肴

（二）负责川菜特色菜品和招牌菜的烹制，严格按照传统川菜的配方和工艺标准进行操作，确保菜品的口味正宗、稳定。同时，根据顾客的反馈和市场需求的变化，对传统川菜进行适当的改良和创新，研发新的川菜菜品，以满足不同顾客的口味偏好和市场竞争的需要。

（三）保持川菜烹饪工作区域的清洁卫生，在烹饪前后及时清理炉灶、锅具、砧板、水槽等厨房设施设备，清除食材残渣和油污，定期进行厨房消毒工作，防止细菌滋生和交叉污染。在烹饪过程中，妥善处理厨房垃圾，将其分类放置在指定的垃圾桶内，并及时清理，保持厨房工作环境的整洁、有序。

（四）合理规划和整理川菜烹饪工作区域的布局，将常用的川菜调料、工具和食材摆放整齐，方便在烹饪过程中快速取用。例如，将川菜常用的调料如郫县豆瓣酱、保宁醋、永川豆豉等按照使用频率和种类有序地放置在调料架上，将常用的烹饪工具如炒勺、漏勺、菜刀、菜板等挂放在指定的位置，伸手可及，提高烹饪工作效率。

（五）任职要求

1.具有丰富的川菜烹饪经验，熟练掌握大量经典川菜菜品的制作工艺和烹饪技法，能够独立完成各类复杂川菜菜品的烹制任务。

2.具备较强的川菜菜品创新能力，能够在传承传统川菜技艺的基础上，结合现代餐饮市场的需求和顾客的口味变化，不断研发新的川菜菜品。

3.深入了解川菜的历史文化、菜系特点、风味流派等知识，对川菜的发展脉络和文化内涵有较为全面的认识。

4.拥有良好的团队协作精神，能够与厨房团队中的其他成员建立和谐、高效的合作关系。在川菜菜品制作过程中，能够积极与其他岗位的工作人员进行沟通协作，共同解决工作中遇到的问题，确保厨房工作的顺利进行。

5.具有强烈的食品安全意识，熟悉国家和地方的食品安全法规、政策以及餐厅的食品安全管理制度和操作规范。

6.身体健康，工作态度认真负责，具有高度的责任心和敬业精神。

十三、粘板主管岗位职责

（一）合理安排粘板岗位的工作任务，根据餐厅的菜品订单和厨房的生产计划，组织粘板厨师进行食材的切配工作，确保各类食材的切配数量、形状、规格符合菜品烹饪要求。

（二）监督粘板厨师的切配操作过程，确保其遵循标准化的切配流程和卫生规范。

（三）负责粘板区域食材的统筹调配，根据不同菜品的需求和厨房各炉灶岗位的工作进度，合理分配食材，避免食材积压或短缺，提高食材的利用率和厨房的工作效率

（四）参与食材的采购计划制定，根据餐厅的菜品销售数据和库存情况，结合季节特点和市场供应状况，向采购部门提供准确的食材采购建议，包括食材的品种、数量、采购时间等，确保厨房有充足且新鲜的食材供应，同时避免食材积压造成浪费。

（五）确保粘板工作区域的清洁卫生，制定并执行严格的卫生清洁制度。要求粘板厨师在工作前后对粘板、刀具、菜墩、水槽等工具和设备进行彻底清洗和消毒处理，防止交叉污染。

（六）任职要求

1.具有丰富的粘板工作经验，熟练掌握各种食材的切配方法和技巧，能够根据不同菜品的要求进行精准切配。

2.具备较强的团队管理能力，能够有效地组织和领导粘板厨师团队，合理安排工作任务，充分调动团队成员的工作积极性和主动性。具有一定的成本控制意识和能力，工作态度认真、负责，具有高度的责任心和敬业精神。

3.具有强烈的食品安全意识，熟悉国家和地方的食品安全法规、政策以及餐厅的食品安全管理制度和操作规范。

4.身体健康，工作态度认真负责，具有高度的责任心和敬业精神。

十四、粘板副主管岗位职责

（一）在粘板主管的安排下，带领粘板厨师进行日常食材切配工作，确保切配任务按时、按质完成。

（二）按照菜品标准菜谱，监督并指导粘板厨师对各类食材进行精确切配，包括切割的形状、大小、厚度等。

（三）协助主管进行粘板区域食材的统筹调配，根据炉灶岗位的实际烹饪进度，灵活调整食材供应顺序，避免食材积压或炉灶等待食材的情况发生。

（四）协助主管参与食材采购计划的制定，提供粘板岗位对食材数量、品种和质量要求的专业建议。

（五）负责粘板区域食材的初步验收工作，在食材到货时，检查其数量是否与订单相符，外观是否完整、新鲜，有无变质或损坏迹象。对于蔬菜，查看叶片是否翠绿、无黄烂；对于肉类，检查色泽是否正常、有无异味等。如发现问题，及时记录并上报主管，与采购部门协商处理。

（六）制定并执行粘板工作区域的日常卫生清洁计划，监督粘板厨师在工作前后对粘板、刀具、菜墩、水槽等工具设备进行彻底清洗和消毒。协助主管进行粘板区域设备的维护和保养工作，定期检查设备的运行状况，发现问题及时报修或报告主管。如检查菜墩是否有开裂、变形现象，若有轻微问题及时安排维修，严重时及时更换，以保障切配工作的安全和食材切配质量。

（七）与厨房其他部门（如炉灶、打荷、配菜等）保持密切沟通与协作，及时传递食材切配信息，确保整个厨房工作流程的顺畅衔接。

（八）任职要求

1.熟练掌握各种食材的切配技巧和方法，能够独立完成复杂菜品的食材切配工作。

2.具备一定的团队管理能力，能够协助主管合理安排粘板厨师的工作任务，根据员工的技能特长和工作负荷进行分工调配，提高团队整体工作效率

3.具有一定的成本控制意识，在食材切配过程中能够注重节约食材，减少浪费。

4.熟悉食品安全法规和餐厅卫生标准，具备较强的食品安全意识。

5.身体健康，工作态度认真负责，具有高度的责任心和敬业精神。

十五、粘板技师岗位职责

（一）依据餐厅菜品订单与标准菜谱，熟练运用各种刀具及切配工具，对各类食材进行精准切配。

（二）针对不同菜品特性与烹饪方法，选择恰当的切配方式与技巧。

（三）协助粘板主管进行食材的采购计划制定，凭借丰富的食材知识与经验，根据餐厅菜品销售数据、季节特点以及市场供应情况，精确预估各类食材的用量与采购周期。

（四）负责食材的验收工作，严格把控食材质量关。在食材到货时，仔细检查食材的新鲜度、色泽、气味、质地等指标是否符合要求。对于蔬菜，检查叶片是否完整、无黄叶烂叶、无病虫害侵蚀迹象，根茎是否饱满有水分；对于肉类，查看肉质的颜色是否正常（如猪肉呈淡红色、牛肉呈暗红色）、纹理是否清晰、有无异味以及是否有合格的检疫证明；对于海鲜，观察其鲜活程度、外壳完整性、眼睛明亮度等。如发现食材存在质量问题，及时与采购部门沟通并按照相关规定进行处理，如退换货或降级使用等，确保进入厨房的食材均为优质合格产品。

（五）负责粘板区域设备的日常维护与保养工作，定期检查设备的运行状况与完好性。检查粘板是否有开裂、变形现象，如有问题及时进行修复或更换；查看刀具是否锋利，定期进行磨刀操作，确保刀具的切割性能良好；检查菜墩的稳定性与牢固性，发现松动及时加固处理。同时，正确使用与操作各类厨房设备，如切肉机、切片机等，严格按照设备操作规程进行开机、关机以及清洁保养工作，避免因操作不当而损坏设备或引发安全事故，延长设备的使用寿命，确保厨房工作的正常运转。

（六）积极参与厨房团队的培训与交流活动，分享自己在粘板工作方面的专业知识与经验技巧。与采购部门、仓库管理部门等相关部门保持密切联系与沟通。与厨房其他岗位（如炉灶、打荷、配菜等）紧密配合，形成良好的工作协作关系。

（七）任职要求

1.熟练掌握各类食材的切配技巧与方法，能够独立完成复杂菜品、特色菜品以及高档宴席菜品的食材切配任务。

2.熟悉各类食材的特性、产地、季节变化对食材品质的影响以及食材的营养价值等知识。

3.学习并熟悉国家和地方的食品安全法规、政策以及餐厅的食品安全管理制度与操作规范，具备强烈的食品安全意识。拥有良好的团队协作精神，能够与厨房团队中的其他成员建立和谐、高效的合作关系。具备较强的沟通能力，能够与不同部门的人员进行有效的信息交流与沟通协调。

4.身体健康，工作态度认真负责，具有高度的责任心和敬业精神。

十六、粘板中工岗位职责

（一）依据菜品订单及粘板主管或厨师长的安排，熟练运用切配工具对常见食材进行规范切配。

（二）根据不同菜品的烹饪方式和出菜顺序，合理安排切配工作进度，确保食材及时供应到炉灶岗位。

（三）协助粘板主管进行食材的验收工作，在主管指导下学习辨别食材的新鲜度、质量和数量是否达标。

（四）参与食材库存管理工作，在主管安排下定期盘点库存食材，记录食材的出入库信息，包括时间、数量、品种等。熟悉食材的存放位置和储存要求，如将新鲜蔬菜分类存放在冷藏库的指定区域，肉类按照不同种类和保存期限分别放置在冷冻或冷藏设备中，确保食材在储存过程中的品质不受影响，并能及时发现库存短缺或积压情况，为食材采购提供数据支持。

（五）严格遵守厨房卫生制度，在工作前后对粘板、刀具、菜墩、水槽等工具设备进行全面清洁和消毒处理，与粘板团队其他成员密切配合，在主管的调配下相互协作完成食材切配任务。

（六）任职要求

1.熟悉常见食材的切配方法和基本技巧。

2.具备较强的学习意愿和学习能力，能够积极主动地学习新的切配技术、食材知识以及厨房工作规范。

3.具备基本的沟通能力，能够清晰表达自己的想法和需求，理解上级主管的工作安排和指示，并及时反馈工作中遇到的问题。

4.具有较强的职业素养，遵守厨房的各项规章制度，注重个人卫生和食品安全。

十七、荷台主管岗位职责

（一）全面负责荷台区域的日常管理工作，根据餐厅的营业情况和厨房的生产任务，合理安排荷台工作人员的岗位分工和工作流程。

（二）统筹协调荷台与厨房其他部门（如炉灶、粘板、配菜等）之间的工作衔接，建立高效的沟通机制，制定并完善荷台工作的各项标准操作流程和质量控制标准，确保荷台工作的规范化和标准化。

（三）负责指导和监督荷台人员进行菜品的装盘工作，根据菜品的特点和餐厅的菜品呈现标准，设计合理的装盘方案，培训荷台人员掌握菜品装饰的基本技巧和方法。

（四）负责荷台区域餐具、厨具和其他物料的管理工作，制定餐具和物料的采购计划和库存管理制度，监督荷台人员对餐具的清洗、消毒和存放工作，确保餐具的卫生安全符合国家和地方的卫生标准，负责物料的验收和保管工作，在物料到货时，严格按照采购订单和质量标准进行验收，检查物料的数量、质量、规格和包装是否符合要求。

制定荷台人员的培训计划，定期组织培训课程，包括菜品知识、装盘技巧、餐具管理、食品安全与卫生等方面的培训内容，负责荷台团队的人员招聘、培训和绩效考核工作，组建一支高效、稳定的荷台团队。

（五）任职要求

1.熟悉荷台工作的各个环节和流程，能够熟练应对各种复杂的餐饮服务场景，具备扎实的菜品知识和装盘技巧，熟悉各类菜品的特点、口味和烹饪方法，能够根据菜品的特性设计出合理、美观的装盘方案，熟悉餐具和物料管理的相关知识和技能，掌握餐具的清洗、消毒、存放和采购流程，了解物料的验收、保管和库存控制方法。

2.具备较强的团队管理能力，能够有效地组织、协调和领导荷台团队，合理分配工作任务，充分调动团队成员的工作积极性和主动性，拥有良好的沟通协调能力，能够与厨房其他部门主管、餐厅服务人员、采购人员和供应商等进行有效的沟通交流，及时解决工作中出现的各种问题，具有一定的成本控制意识和能力，能够通过合理的餐具和物料管理，降低运营成本。

3.熟悉国家和地方的食品安全法规、政策以及餐厅的食品安全管理制度和操作规范，具备较强的食品安全意识。

4.身体健康，工作态度认真负责，具有高度的责任心和敬业精神。

十八、盘艺技师岗位职责

（一）根据餐厅菜品特色、主题活动以及不同季节的食材供应情况，独立设计新颖独特且与菜品相得益彰的盘饰方案，熟练运用各种盘饰工具与材料.

（二）严格遵守厨房卫生标准和安全操作规程，在盘饰制作过程中，确保工作区域的清洁卫生，正确使用和维护盘饰制作工具与设备，如雕刻刀、模具、烤箱、喷枪等，定期检查其安全性和运行状况，发现问题及时报修或更换。

（三）与厨房其他岗位（如炉灶、粘板、荷台等）紧密协作，深入了解菜品的制作流程、口味特点和出菜顺序，以便更好地设计与制作与之匹配的盘饰。

（四）参与厨房团队的创意交流活动和菜品研发过程，与其他厨师共同探讨如何将盘饰与菜品在创意、口感和视觉效果上进行更深度的融合与创新。

（五）任职要求

1.具有盘艺工作经验，熟练掌握各类盘饰制作技巧和方法，能够独立完成复杂多样的盘饰作品

2.具有良好的团队协作精神，能够与厨房其他岗位人员建立密切的合作关系，积极配合菜品制作流程，共同完成餐厅的餐饮服务任务。

3.具备较强的沟通能力，能够与餐厅管理层、采购部门、服务人员等进行有效的信息交流和沟通协调。

4.工作态度认真严谨，对盘饰制作工作充满热情和执着，具有高度的责任心和敬业精神，具备较强的学习能力和自我提升意识，能够主动关注餐饮行业的发展动态和盘艺领域的最新技术、材料、理念等信息，不断学习和吸收新知识、新技能，丰富自己的盘饰创作素材库和技术手段。

十九、荷台中工岗位职责

（一）及时、准确地将炉灶烹饪好的菜品传递到指定的荷台位置，确保菜品在最佳的温度和口感状态下进入装盘环节。在传递过程中，要小心谨慎，避免菜品汤汁洒出或碰撞掉落，保持菜品的完整性和美观度。

（二）协助荷台主管或高级荷台人员进行菜品的装盘工作，根据菜品的特点和装盘要求，准备相应的餐具和装饰食材。

（三）学习和掌握基本的菜品装饰技巧，在主管或高级荷台人员的指导下，对一些简单菜品进行初步的装饰工作。

（四）根据餐厅的营业情况和菜品订单数量，提前准备好充足的餐具，包括餐盘、碗、筷、勺、刀、叉等，并确保餐具的清洁卫生和无破损，负责回收和清理用过的餐具，将其送至洗碗区域进行清洗和消毒处理，协助管理餐具库存，定期盘点餐具数量，记录餐具的出入库情况和损耗情况。

（五）保持荷台工作区域的清洁卫生，在工作过程中，及时清理操作台面的污渍、水渍和食物残渣，保持台面干燥、整洁，负责清理荷台周围的地面卫生，及时清扫掉落的食物残渣、垃圾和水渍，防止地面湿滑导致人员滑倒事故的发生，协助维护荷台区域的设备设施，如照明灯具、水龙头、电器设备等，发现设备设施出现故障或异常情况，及时报告给主管或维修人员进行维修处理。

（六）与荷台团队其他成员密切配合，在菜品传递、餐具准备和整理等工作中相互协作、相互支持，与厨房其他岗位（如炉灶、粘板、配菜等）保持良好的沟通与协作关系，及时了解菜品的制作进度和需求，以便更好地安排荷台工作，服从荷台主管的工作安排和管理，积极完成主管分配的各项工作任务，如参与特殊活动或宴会的荷台工作准备、协助主管进行新员工培训等。

（七）任职要求

1.熟悉荷台工作的基本流程和操作规范，了解餐厅菜品的特点和装盘要求，掌握基本的餐具使用和保养知识，能够正确地使用各种餐具进行菜品装盘和服务。

2.工作态度积极主动，具有较强的责任心和敬业精神，对荷台工作认真负责，具备良好的服务意识，能够站在顾客的角度思考问题，努力为顾客提供优质的餐饮服务体验。

3.具有良好的团队协作精神，能够与荷台团队其他成员以及厨房其他岗位人员友好相处、协同工作，具备基本的沟通能力，能够理解上级主管的工作安排和指示，并及时反馈工作中遇到的问题和情况。

4.身体健康，工作态度认真负责，具有高度的责任心和敬业精神。

二十、上杂主管岗位职责

（一）负责上杂部门各类菜品的制作，包括但不限于蒸、炖、煲、烤等烹饪方式制作的菜肴，制定上杂菜品的制作标准和流程，明确每种菜品的食材用量、切配要求、烹饪时间、调味比例等关键环节，并监督上杂厨师严格按照标准执行，负责上杂菜品的创新与研发工作，根据市场需求、顾客反馈以及季节变化等因素，结合上杂烹饪技法的特点，不断推陈出新

（二）参与上杂部门食材和物料的采购计划制定，根据菜品销售数据、库存情况以及季节特点等因素，精确计算所需食材和物料的种类、数量、采购时间等信息，提交给采购部门进行采购，负责上杂食材和物料的验收工作，严格把控食材的质量关。在食材到货时，仔细检查其新鲜度、色泽、气味、质地等指标是否符合要求，对于干货食材，检查其干燥度、完整性、有无霉变等情况，做好上杂食材和物料的储存与保管工作，根据食材和物料的特性及保质期，采用合适的储存方式。

（三）负责上杂部门烹饪设备和工具的日常管理工作，包括炉灶、蒸锅、烤箱、炖盅、蒸笼等设备以及各种刀具、铲子、汤勺等工具，制定并执行烹饪设备和工具的清洁与保养制度，要求上杂厨师在使用后及时对设备和工具进行清洁和保养，根据上杂部门的工作需求和发展规划，提出设备和工具的采购建议和更新计划。

（四）负责上杂厨师团队的人员管理工作，包括招聘、培训、排班、绩效考核等方面，制定上杂厨师的培训计划，定期组织培训课程和技能考核，提升团队成员的专业技能和综合素质。

（五）任职要求

1.熟练掌握蒸、炖、煲、烤等多种上杂烹饪技法，能够独立完成各类上杂菜品的制作，尤其是对一些经典的、高难度的上杂菜品（如 “鱼翅捞饭”“鲍汁扣辽参” 等）有深入的研究和丰富的制作经验，能够精准把握菜品的制作工艺和质量标准，制作出的菜品口感、色泽、营养等方面均达到较高水平，满足顾客对高品质上杂菜品的需求，精通各类上杂食材的特性、处理方法和搭配原则，熟悉各种食材的产地、季节变化对其品质的影响以及不同食材之间的相互作用。

2.学习并熟悉国家和地方的食品安全法规、政策以及餐厅的食品安全管理制度与操作规范，具备强烈的食品安全意识，具备食品安全管理经验，能够组织和实施上杂部门的食品安全培训与检查工作。

3.拥有良好的团队协作精神，能够与厨房其他部门（如炉灶、粘板、荷台等）主管和工作人员建立和谐、高效的合作关系，具备较强的沟通能力，能够与餐厅管理层、采购部门、仓库管理部门等进行有效的信息交流与沟通协调。在与餐厅管理层沟通时，能够及时汇报上杂部门的工作进展、菜品销售情况以及存在的问题和困难。

4.身体健康，工作态度认真负责，具有高度的责任心和敬业精神。

二十一、上杂助理岗位职责

（一）在高级上杂厨师或主管的指导下，参与各类上杂菜品的前期准备工作，协助进行食材的切配工作，根据菜品要求将食材切成特定的形状和大小，配合上杂厨师进行烹饪过程中的辅助操作。

（二）协助上杂主管进行食材和物料的验收工作，负责上杂食材和物料的储存与整理工作。

（三）负责上杂区域烹饪设备和工具的日常清洁工作，协助上杂厨师进行工具的清洁和保养工作，配合上杂主管进行设备的日常维护检查工作。

（四）保持上杂工作区域的环境卫生，负责清理上杂区域的地面卫生，协助上杂主管进行工作区域的整理和布局优化工作。

（五）任职要求

1.具有相关上杂工作经验。

2.具备较强的学习意愿和学习能力，能够积极主动地学习上杂烹饪知识和技能，工作认真负责。

3.具有良好的团队协作精神，能够与上杂团队其他成员以及厨房其他岗位工作人员友好相处、协同工作，具备基本的沟通能力，能够清晰表达自己的想法和需求，理解上级主管的工作安排和指示，并及时反馈工作中遇到的问题。

4.身体健康，能够承受长时间站立和中等强度的体力劳动，具有较强的职业素养，遵守厨房的各项规章制度，注重个人卫生和食品安全。

二十二、上杂中工岗位职责

（一）熟练运用蒸、炖、煲、烤等烹饪技法，协助上杂主管或高级厨师制作复杂或特色上杂菜品，在制作过程中承担如食材预处理、部分烹饪环节操作等任务，根据顾客订单和餐厅营业情况，合理安排上杂菜品的制作顺序和时间，确保菜品能够及时、高效地供应。

（二）参与上杂食材的验收工作，凭借自身经验和知识，协助主管检查食材的质量、数量和新鲜度，负责上杂食材的储存与保管工作，根据食材的特性采用合适的储存方法，对食材进行合理的预处理和切配工作，根据不同菜品的要求将食材加工成合适的形状和大小。

（三）负责上杂区域烹饪设备和工具的日常清洁与保养工作，定期对烹饪设备进行检查和维护，熟悉设备的基本构造和运行原理，能够发现设备的一些常见故障并进行初步处理，正确使用和保管上杂工具，如各种刀具、铲子、汤勺、蒸笼布等。

（四）与上杂团队其他成员密切配合，在工作中相互协作、相互支持，积极向主管、高级厨师或经验丰富的同事学习，不断提升自己的上杂烹饪技能和知识水平，协助主管进行新员工的培训工作，将自己的经验和技能传授给新入职的上杂员工，帮助他们尽快熟悉工作环境和掌握工作技能。

（五）任职要求

1.熟练掌握多种上杂烹饪技法，能够独立制作一定数量的常规上杂菜品，并对一些复杂上杂菜品的制作流程有深入的了解和参与经验，熟悉各类上杂食材的特性、处理方法和搭配原则，了解不同食材的产地、季节变化对其品质的影响以及食材的营养价值等知识，掌握上杂常用烹饪设备和工具的使用方法与维护要点，能够正确操作炉灶、蒸锅、烤箱、炖盅等设备，并进行日常的清洁、保养和简单故障排查。

2.熟悉国家和地方的食品安全法规、政策以及餐厅的食品安全管理制度和操作规范，具备较强的食品安全意识，具备食品安全管理经验，能够协助主管开展上杂部门的食品安全培训与检查工作。拥有良好的团队协作精神，能够与厨房其他部门（如炉灶、粘板、荷台等）的同事建立和谐、高效的合作关系。在菜品制作过程中，积极与其他部门沟通协作，共同完成餐厅的菜品供应任务，具备较强的沟通能力，能够与餐厅管理层、采购部门、仓库管理部门等进行有效的信息交流与沟通协调。

3.身体健康，能够适应长时间站立和高强度的厨房工作环境，工作态度严谨认真，具有高度的责任心和敬业精神。对上杂烹饪工作充满热情与专注，注重细节，追求卓越品质，始终将顾客的饮食健康与满意度放在首位。

二十三、小吃主管岗位职责

（一）负责小吃部门各类小吃的制作与质量把控，精通多种小吃制作工艺，依据市场需求、顾客反馈和季节变化，主导小吃新品的研发工作，制定并完善小吃制作的标准流程和操作规范，明确每种小吃的食材用量、制作步骤、调味标准、烹饪时间和温度等关键参数，并监督小吃厨师严格执行

（二）参与小吃食材和物料的采购计划制定，根据小吃销售数据、库存情况、季节特点和市场供应变化，负责小吃食材和物料的验收工作，严格把控质量关。检查食材的新鲜度、色泽、气味、质地等指标是否符合要求，对于干货食材，查看其干燥度、完整性、有无霉变或虫蛀；对于包装物料，检查包装是否完好、标识是否清晰准确，做好小吃食材和物料的储存与保管工作，根据其特性采用合适的储存方式。

（三）负责小吃部门烹饪设备和工具的日常管理工作，包括炉灶、烤箱、蒸笼、油炸锅、搅拌机、模具等设备以及各种刀具、铲子、勺子、擀面杖等工具，根据小吃部门的工作需求和发展规划，提出设备和工具的采购建议和更新计划。

（四）负责小吃厨师团队的人员管理工作，包括招聘、培训、排班、绩效考核等方面，制定小吃厨师的培训计划，定期组织培训课程和技能考核，提升团队成员的专业技能和综合素质，理安排小吃厨师的工作班次和任务分配，根据餐厅的营业高峰和低谷时段，以及员工的技能水平和工作效率，确保每个班次都有足够的人员完成小吃制作任务，同时避免人员闲置或过度劳累。

（五）任职要求

1.熟练掌握多种类型小吃的制作工艺，精通各类小吃食材的特性及处理方法与搭配原则，熟悉各种食材的产地、季节变化对其品质的影响以及不同食材之间的相互作用，具备丰富的厨房管理经验，在团队管理、食材管理、设备管理等方面有出色的表现。

2.深入学习并熟悉国家和地方的食品安全法规、政策以及餐厅的食品安全管理制度与操作规范，具备强烈的食品安全意识，具备食品安全管理经验。

3.身体健康，能够适应长时间站立和高强度的厨房工作环境，工作态度严谨认真，具有高度的责任心和敬业精神。对小吃制作工作充满热情与专注，注重细节，追求卓越品质，始终将顾客的饮食健康与满意度放在首位。

二十四、小吃助理岗位职责

（一）在小吃厨师的指导下，参与小吃制作的前期准备工作，协助小吃厨师进行小吃的成型和加工操作，负责小吃制作过程中的辅助工作负责小吃制作过程中的辅助工作，负责小吃食材和物料的储存与整理工作，负责小吃制作区域的清洁卫生工作。

（二）协助小吃厨师进行烹饪设备和工具的日常清洁工作，负责小吃工具的整理和保管工作，协助小吃主管进行设备的日常维护检查工作与小吃团队其他成员密切配合，积极向小吃厨师和主管学习小吃制作知识和技能，协助主管进行新员工的培训工作，将自己所学到的基础知识和操作经验传授给新入职的员工，帮助他们尽快熟悉小吃制作工作环境和流程。

（三）任职要求

1.熟悉炉灶、烤箱、蒸笼等烹饪设备的基本操作。

2.具备较强的学习意愿和学习能力，能够积极主动地学习小吃制作知识和技能，工作态度端正，认真负责。在小吃制作协助以及食材管理、设备清洁维护等工作中，注重细节，严格按照操作规范进行工作，确保工作质量。

3.具有良好的团队协作精神，能够与小吃团队其他成员以及厨房其他岗位工作人员友好相处、协同工作，具备基本的沟通能力，能够清晰表达自己的想法和需求，理解上级主管的工作安排和指示，并及时反馈工作中遇到的问题。

 4.身体健康，能够承受长时间站立和中等强度的体力劳动。小吃制作工作需要长时间在厨房内站立并进行重复性的操作，具有较强的职业素养，遵守厨房的各项规章制度，注重个人卫生和食品安全。

二十五、小吃中工岗位职责

（一）熟练掌握多种常见小吃的制作工艺，负责小吃制作过程中的品质控制，严格按照小吃制作标准和配方进行操作，确保每一份小吃的口味、色泽、分量和形状符合餐厅要求，根据顾客需求和特殊要求，对小吃进行适当调整和创新。

（二）参与小吃食材的采购计划制定，根据小吃销售数据和库存情况，协助主管预估所需食材的种类、数量和采购时间，负责小吃食材的验收工作，运用自身经验和知识，检查食材的新鲜度、质量和完整性，进行小吃食材的预处理和切配工作，按照小吃制作要求将食材加工成合适的形状和大小

（三）负责小吃区域烹饪设备和工具的日常清洁与保养工作，定期对烹饪设备进行检查和维护，熟悉设备的基本构造和常见故障处理方法，正确使用和保管小吃工具。与小吃团队其他成员密切配合，在营业高峰时段，合理分工协作，提高小吃制作效率，积极向小吃主管、高级厨师或经验丰富的同事学习，不断提升自己的小吃制作技能和知识水平，协助主管进行新员工的培训工作，将自己的经验和技能传授给新入职的小吃员工，帮助他们尽快熟悉工作环境和掌握工作技能。

（四）任职要求

1.熟练掌握多种类型小吃的制作工艺，能够独立制作一定数量的常规小吃，并对一些特色小吃的制作流程有深入了解,熟悉各类小吃食材的特性、处理方法和搭配原则，了解不同食材的产地、季节变化对其品质的影响以及食材的营养价值,掌握小吃常用烹饪设备和工具的使用方法与维护要点。

2.熟悉国家和地方的食品安全法规、政策以及餐厅的食品安全管理制度和操作规范，具备较强的食品安全意识，具备食品安全管理经验，能够协助主管开展小吃部门的食品安全培训与检查工作。拥有良好的团队协作精神，能够与厨房其他部门（如炉灶、粘板、荷台等）的同事建立和谐、高效的合作关系，具备较强的沟通能力，能够与餐厅管理层、采购部门、仓库管理部门等进行有效的信息交流与沟通协调。

3.身体健康，工作态度严谨认真，具有高度的责任心和敬业精神。