

厨师岗位工作标准

1 范围

本标准规定了机关事务系统厨师岗位职责、工作内容、监督考核等内容。
本标准适用于宁夏回族自治区机关事务管理局厨师岗位。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件,其最新版本(包括所有的修改单)适用于本文件。

Q/NJGJ 215 考核制度

Q/NJGJ 401 通用岗位工作标准

3 岗位职责

- 3.1 在厨房厨师长的领导下,负责菜肴的加工烹饪。
- 3.2 计划用料,精工细作,提高烹调技术,改善制作方法,做到色、香、味俱佳。
- 3.3 搞好饮食卫生,定期检查食堂仓库物品质量。

4 工作内容

- 4.1 熟悉各种荤素食品原料的切配制作技术,掌握干货浸发要领,掌握各厨房任务情况,做好原料准备,准确、及时地做好加工制作工作。
- 4.2 严格执行工作规程,确保质量要求,选料用料注意节约,做到整料整用,边角料综合利用,切配制作注意规格,做到切丝长短粗细一样,切片长短一样,切块大小一样,切制数量注意定料,做到成本核算准确。
- 4.3 准备好开餐前所需的用料、调料及器皿。
- 4.4 了解每天的开餐任务及菜单,做好相关准备工作。
- 4.5 认真执行操作规程,做到投料准确适时,勾芡上料适度,准确识别油温,掌握火候,出锅及时,装盘形成美观,菜肴色、香、味、型好。
- 4.6 搞好食品卫生,保持炉灶和操作用具清洁,尝味用调羹,个人卫生符合要求,衣着整洁。
- 4.7 爱护使用灶具、炊具等设备,注意做好保养工作,节约水、电、天然气、食用油的耗用量。
- 4.8 严格执行《食品卫生法》和各项卫生制度,确保卫生安全,做到加工场地干净整洁,各种用具、盛器清洁卫生。

5 监督考核

- 5.1 本人应依据本标准和 Q/NJGJ 401 对履职尽责进行自查。
 - 5.2 上级领导和监督考核部门依据 Q/NJGJ 215 对责任人进行检查,每年年底进行考核。
-

