

# 厨师长工作职责和概述 厨师长工作职责精编(模板5篇)

在日常学习、工作或生活中，大家总少不了接触作文或者范文吧，通过文章可以把我们那些零零散散的思想，聚集在一块。范文书写有哪些要求呢？我们怎样才能写好一篇范文呢？下面是小编为大家收集的优秀范文，供大家参考借鉴，希望可以帮助到有需要的朋友。

## 厨师长工作职责和概述篇一

2. 合理安排厨房岗位工作内容，休假，请假人员工作衔接、突发状况
3. 收集冷门菜品，热销菜品，记录，问题点及时反馈原因
4. 开放厨房，卫生、整洁、操作人员行为规范
5. 开餐前，每道菜品，抽尝口味，是否达到出餐标准
6. 每日采购原材料，收货时，不合标准/不达标菜品，拒收，及时告知
7. 人员管理，食品安全，操作安全

## 厨师长工作职责和概述篇二

- 2、做好出品质量把关、餐前试菜，保证口味；
- 3、了解厨房部各岗位的技术水平和专长，合理安排工作岗位；
- 4、听取客户及相关人员对出品的意见和建议，不断改进工作，

研发菜式、提升出品质量；

5、严格贯彻落实《食品卫生法》；原材料的市场调查，确保厨部饮食安全；

6、检查厨房部卫生清洁工作，保持厨部卫生干净；

7、负责节能降耗工作，严格控制水、电、气的用量，以免浪费；

8、检查监督各类厨部设备维修保养情况，安排专人负责，确保须使用安全与效率；

9、严格遵守公司规章制度，完成上司交代的工作。

文档为doc格式

## **厨师长工作职责和概述篇三**

1、负责厨房原材料补货、验货工作，保证厨房原材料品种齐全，数量充足，在源头上把好质量关。

2、负责监督检查厨房营业中的各项操作是否符合标准规范要求保证出品质量及安全性。

3、定期检查厨房各类设备、用品、用具的使用和运转情况。

4、负责厨房员工各项操作流程、出品流程、制作流程、烹饪技能的培训工作；

5、负责后厨成本控制，掌握各种菜式的售价、毛利的核算，监督厨房人员合理使用各种原材料，减少浪费。

6、负责检查厨房原料使用和库存情况，防止原材料积压超

过保质期，防止变质和短缺。

7、负责完善厨房各类餐品、调料的制作配方等资料的整理及归类工作，有效建立厨房档案。

## 厨师长工作职责和概述篇四

2、做好出品质量把关、餐前试菜，保证口味；

3、了解厨房部各岗位的技术水平和专长，合理安排工作岗位；

4、听取客户及相关人员对出品的意见和建议，不断改进工作，研发菜式、提升出品质量；

5、严格贯彻落实《食品卫生法》；原材料的市场调查，确保厨部饮食安全；

6、检查厨房部卫生清洁工作，保持厨部卫生干净；

7、负责节能降耗工作，严格控制水、电、气的用量，以免浪费；

8、检查监督各类厨部设备维修保养情况，安排专人负责，确保须使用安全与效率；

9、严格遵守公司规章制度，完成上司交代的工作。

## 厨师长工作职责和概述篇五

2. 对厨房进行巡视监督，及时解决现场发生的问题

3. 发动并组织厨师创新菜品，定期推出新产品

4. 主持厨房食品成本核算和控制工作，检查监督菜品质量与分量
5. 检查、督导厨师搞好食品卫生、环境卫生和安全生产工作
6. 完成领导交办的其他任务