

# **Должностная инструкция.**

## **Формовщик-кондитер.**

### **Основные обязанности:**

- 1.1.** Проверять рабочее состояние оборудования, наличие инвентаря.
- 1.2.** Проверять продукцию, оставшуюся на витрине с вечера, рассортировывать ее.
- 1.3.** Получать готовое тесто от тестомеса.
- 1.4.** Взвешивать, делить тесто на порции.
- 1.5.** Формовать тестовые заготовки согласно технологическим инструкциям для каждого вида изделия, согласно установленных норм.
- 1.6.** Укладывать тестовые заготовки на листы.
- 1.7.** Передавать заготовки пекарю.
- 1.8.** Получать готовую продукцию от пекаря для упаковки.
- 1.9.** Упаковывать и маркировать готовую продукцию.
- 1.10.** При необходимости упаковывать кондитерские изделия.
- 1.11.** Производить нарезку хлебобулочных изделий.
- 1.12.** Выкладывать хлеб по приходу на витрины и на полки.
- 1.13.** Убирать рабочее место, вымывать инвентарь, технологическое оборудование по окончании рабочей смены.