

Должностная инструкция.

Пекарь-тестомес.

Основные обязанности:

- 1.1.** Проверять рабочее состояние оборудования, наличие инвентаря.
- 1.2.** Проверять необходимое количество ингредиентов, соответствующих план-меню.
- 1.3.** Производить замес теста согласно план-меню.
- 1.4.** Осуществлять процесс приготовления теста из подготовленных полуфабрикатов в соответствии с санитарными нормами и технологическими картами, строго соблюдая дозировку компонентов, предусмотренную по техническому комитету по стандартизации (далее - ТК).
- 1.5.** Следить за технологическими параметрами (скорость, время, качество полуфабрикатов) во время замеса теста.
- 1.6.** Передавать ответственному сотруднику готовое тесто.
- 1.7.** Принимать участие в формовке изделий.
- 1.8.** Получать замороженные полуфабрикаты, дефростировать их, расставивать и выпекать. Изготавливать полуфабрикаты, оформлять и выпекать согласно ТК.
- 1.9.** Изготавливать продукцию согласно план-меню и графика выпуска готовой продукции, соблюдая нормы выработки в смену.
- 1.10.** Следить за технологическими параметрами (время расстойки и выпечки, влажность, температура) во время расстойки и выпечки.
- 1.11.** Корректировать параметры расстойки и выпечки при необходимости внедрения изменений в технологический режим выпуска продукции согласно изменениям в технологических картах.
- 1.12.** Передавать готовую продукцию на упаковку.
- 1.13.** Убирать рабочее место, мыть инвентарь, оборудование по окончанию рабочей смены.
- 1.14.** Соблюдать санитарные нормы и правила охраны труда.