

Должностная инструкция.

Повар кулинарии / Повар-универсал

Повар кулинарии

Основные обязанности:

1.1. Вырабатывать продукцию согласно плана-меню, выполнять ежедневно полученное задания и соблюдать технологии приготовления.

1.2. Выполнять приготовление блюд согласно технологических карт. Во время приготовления следить за нормой закладки ингредиентов согласно технологических карт. Проводить технологический процесс приготовления блюд с соблюдением всех временных и температурных режимов.

1.3. Следить за наличием полуфабрикатов, соответствие стандартам нарезки заготовок, их вкуса и внешнего вида.

1.4. Следить за наличием маркировки и стикеров на продукции и полуфабрикатах, используемых при приготовлении блюд.

1.5. Уметь пользоваться технологическим оборудованием на производстве, с соблюдением правил техники безопасности.

1.6. Соблюдать условия хранения полуфабрикатов и готовой продукции, соблюдать правила товарного соседства и ротации продуктов, контролировать сроки годности\реализации.

1.7. Передавать готовую продукцию для реализации на витрины торгового зала после проведенного бракеража.

1.8. Продукция, забракованная во время проведения бракеража, не выдается в торговый зал для реализации.

1.9. Убирать по окончанию рабочей смены рабочее место, мыть инвентарь, техническое оборудование.

1.10. Следить за состоянием рабочей одежды, менять её по мере загрязнения.

Повар-универсал

Основные обязанности:

1.1. Вырабатывать продукцию согласно план-меню, соблюдая технологии приготовления.

1.2. Выполнять приготовление блюд согласно технологических карт. Во время приготовления следить за нормой закладки ингредиентов согласно технологических карт. Проводить технологический процесс приготовления блюд с соблюдением всех временных и температурных режимов.

1.3. Следить за наличием полуфабрикатов, соответствие стандартам нарезки заготовок, их вкуса и внешнего вида.

1.4. Следить за наличием маркировки и стикеров на продукции и полуфабрикатах.

1.5. Уметь пользоваться технологическим оборудованием на производстве, с соблюдением правил техники безопасности.

1.6. Соблюдать условия хранения полуфабрикатов и готовой продукции, соблюдать правила товарного соседства и ротации продуктов, контролировать сроки годности\реализации.

1.7. Передавать готовую продукцию для реализации на витрины товарного запаса после проведенного бракеража. Продукция, забракованная во время проведения бракеража, не выдается в торговый зал для реализации.

1.8. Убирать рабочее место, мыть инвентарь, техническое оборудование по окончанию рабочей смены.

1.9. Следить за состоянием рабочей одежды, менять её по мере загрязнения.