| 附件1：辽宁人才派遣有限公司面向社会招聘人员需求信息汇总表 |
| --- |
| **序号** | **岗位** | **人数** | **招聘条件** | **主要职责** |
| 1 | 厨师长 |  1 | 1.年龄50周岁以下；2.具备高级厨师证、雕刻证；3.具备企事业单位食堂工作经历3年以上、星级餐饮工作经历3年以上，本行业连续工作不少于10年，且担任过厨师长工作2年以上；4.具备餐饮操作特色技能和丰富的管理经验，出色的管理能力、无不良嗜好。 | 1、负责后厨食品加工及相关管理工作。2、负责相关员工岗前教育、业务培训、安全培训，食品安全管理、食品原料及成品质量监督、填写相关记录表格。3、负责做好成本核算工作，食品原料采购计划及每周食谱制定，做好物料、能源节约，厉行节俭，降低部门运行成品，不断提高食品质量。4、负责严格执行各种机械设备的操作规程，严防安全事故的发生。5、负责监督、控制、管理本部门服务过程，处理服务过程中发生的突发状况和投诉事件。6、负责安全防火、防盗、自检工作。7、负责掌握本部门员工的思想动态，协调处理员工矛盾，加强职业道德和业务技术的学习，努力提高员工的综合素质，提高服务质量。8、负责本部门工具用具、机械设备的盘点及使用、维护与保养。9、严格执行原料领取制度，协调各部门工作关系，配合采购人员原料领取、验质、检斤工作。10、负责做好大型接待工作的策划、部署及实施。11、完成领导下达的其他工作。 |
| 2 | 厨师 |  3 | 1.年龄55周岁以下；2.具备厨师资格证；3.具备餐饮行业工作经历5年以上；4.具备相应的厨房管理从业经验。 | 1、负责食品生产加工，菜品安全、质量、品种更新。2、严格按照菜谱烹制，保证热菜加工效率，做到准时开餐。3、严格按照加工程序操作，合理使用各种设备、容器、工具、用具，做好清洁、维护与保养。4、负责监管厨房区域环境卫生、操作卫生、防火防盗、生产安全及食品安全。5、负责物料、能源节约，做好成本核算。6、负责每餐菜品高、中、低档合理搭配及销售前检查。7、完成领导下达的其他工作。 |
| **3** | 零工 | 2 | 1.年龄55周岁以下；2.具有餐饮行业从业经历；3.业务技能熟练，熟悉食品原料的加工及保管常识。 | 1、负责配合厨师完成生产加工中搬运、择菜、清洗、切配等初加工工作。2、负责检查每餐配菜质量和数量，与相关人员沟通协作，详实填写本岗位加工操作记录。3、负责容器、工具、用具的分类使用，清洁维护及消毒存放工作。4、负责本岗位防火防盗、生产安全及食品安全，定期对设备进行维护、保养，确保安全生产，监督操作流程，节约原料、节约能源。5、负责协助厨师长对本部门食品原料按计划领取及保管。6、负责做好厨房区域清洁及垃圾处理，调料摆放整齐，保持区域环境卫生。7、完成领导下达的其他工作。 |
| 4 | 面点师 | 4 | 1.年龄55周岁以下；2.具备餐饮行业工作经历2年以上；3. 业务技能熟练，熟练掌握中式、西式面点制作方法（中西面点同时精通者优先）；4.熟悉岗位设备的维护与保养。 | 1、负责面点及早餐生产加工，产品安全、质量、加工数量及花样品种更新。2、负责做好面团和馅料的数量、质量，掌握各种面团的性质及操作技巧。3、负责主食岗位食品卫生及环境卫生，物料节约能源节约，做好成本核算。4、负责机械设备操作员工的安全工作。5、负责主食间设备、工具用具及容器的洗消、标识工作。6、负责主食岗位防火、防盗、防害等安全工作。7、负责检查每日主食岗位加工制作记录。8、完成领导下达的其他工作。 |
| 5 | 服务员 | 4 | 1.35周岁及以下；2.具备本科以上学历；3.品貌端正，身体健康，能吃苦；4.责任心强，具有较强的公关、组织协调能力；5.满足一岗多职的需求，具有相关专业资格证者优先。 | 1、负责接待服务综合管理工作，制定前台工作计划。2、注重仪容仪表，保持良好服务形象、使用礼貌用语、努力提升服务对象满意率。3、负责处理服务过程中发生的突发状况及客人投诉，及时反馈客人意见，不断完善服务。4、负责前台设施、用品的配备及管理，做好物料、能源节约。5、负责公共餐区、包房卫生、摆台等餐前准备工作，客人点菜、结算、传菜等具体服务工作，餐后协助收餐。6、负责岗位设备、备品的合理使用与维护，定期进行备品盘点。7、协助厨师长做好大型接待工作的策划、部署及实施。8、负责食品餐前监督检查工作，杜绝不合格品销售。9、负责环境卫生、防火、防盗、防害等安全工作。10、根据一岗多职工作需要，完成相应管理工作。11、完成领导下达的其他工作。 |
| 合计 |  | 14 |  |  |