

Должностные обязанности повара

В должностные обязанности повара входит:

1. Выполнять работу по непрерывному производству блюд и кулинарных изделий.
2. Неукоснительно выполнять стандарты и требования ресторана.
3. В начале рабочего дня производить необходимые заготовки для производства блюд на своем участке работы.
4. В случае необходимости, либо по первому требованию шеф-повара производить заготовки для следующей смены поваров.
5. Независимо от позиции, на которой повар находится, он должен оказывать помощь коллегам на кухне, делиться своим опытом с молодыми или недавно принятыми поварами.
6. При приеме смены следить за соответствием получаемых продуктов и полуфабрикатов свежести, меню, кондиции, стандартам вкуса, консистенции, форме нарезки, чистоты тары. При обнаружении порчи, либо возможной порчи продуктов повар обязан незамедлительно предупредить своего руководителя и объяснить причину возникшей проблемы. После этого списать продукт в АКТ СПИСАНИЯ.

Порядок оформления акта списания.

- а. Акт списания заверяется менеджером либо заместителем директора с одной стороны, и шеф-поваром либо лицом его замещающим.
 - б. Оба должностных лица должны осмотреть испорченный продукт и лично убедиться в его непригодности.
 - г. Продукты должны быть взвешены в присутствии указанных должностных лиц, после чего они должны поставить свои подписи под актом списания.
7. Содержать в идеальной чистоте свои рабочие поверхности (плиты, грили, фритюрницы и т.д.), холодильники, рабочие столы, инвентарь (сковородки, разделочные доски, миски и т.д.).
 8. Периодически (один раз в месяц), либо по первому требованию шеф-повара производить в помещении кухни генеральную уборку, в которую входит: мытье стен, полная очистка и мойка оборудования, инвентаря, полная очистка и мойка холодильных камер, складских помещений и остальных помещений относящихся к кухне.
 9. После каждой рабочей смены производить уборку своего рабочего места и отчитываться в этом перед шеф-поваром или дежурным менеджером.
 10. Периодически, по мере наполнения выносить мусор и пищевые отходы из помещения кухни в мусоросборник. Повар должен сократить до минимума время нахождения на улице во время выноса мусора.

11. По первому требованию руководства (в случае если он предупрежден заранее) выходить на работу сверхурочно.
12. Заблаговременно предупреждать своего руководителя о невозможности выхода в свою рабочую смену (по болезни и т.д.). В случае невыхода на работу всегда иметь оправдательный документ.
13. Соблюдать правила технической и пожарной безопасности.
14. Содержать в полном порядке свою медицинскую книжку (вовремя сдавать анализы, проходить медосмотры и т.д.)
15. Содержать в чистоте свою рабочую одежду, руки. Регулярно подстригать ногти. Неукоснительно соблюдать правила личной гигиены.
16. Принимать участие в проведении инвентаризации, снятии остатков, проверки технического и эксплуатационного состояния оборудования и инвентаря.
17. Вносить на рассмотрение руководства предложения по улучшению производственного процесса, расширению ассортимента блюд, повышения качества приготовляемой пищи.
18. Принимать решения по оперативным моментам в рамках своей должности.
19. Повару во время производственного процесса запрещается:
 - Есть (за исключением дегустации компонентов приготовляемого блюда).
 - Курить.
 - Приводить себя в порядок (причесываться, стричь ногти и т.д.)
 - Покидать свое рабочее место без разрешения руководителя.
 - Нецензурно выражаться.
 - Пользоваться мобильным телефоном (звонить, играть, обмениваться информацией и т.д.)
 - Использовать гостевую посуду и приборы в личных целях.
 - Отпускать блюда официантам без соответствующих чеков.
 - Выносить из помещения ресторана, какие либо продукты, предметы, инвентарь (без разрешения руководства)
 - Приносить в ресторан, какие либо продукты, предметы, инвентарь (без разрешения руководства)
20. Повар несет материальную ответственность за обеспечение сохранности вверенных ему материальных ценностей, а также за все случаи реализации блюд и напитков, не оформленных надлежащим образом и иное недобросовестное поведение, наносящее вред ресторану.