Sinh viên: Ngô Quang Hòa

MSSV: 20141840

1.Công việc hằng ngày của một đầu bếp (chức vụ *Bếp chính* ):

1.1.Thực hiện các công việc đầu ca

* Phối hợp vớibếp trưởnghoặcbếp phó kiểm tra hàng hóa, thực phẩm nhập vào bao gồm cả số lượng và chất lượng
* Kiểm tra nguyên liệu, thực phẩm tồn từ ca làm việc trước để có hướng xử lý phù hợp, hạn chế tối đa tình trạng lãng phí nguyên liệu; đồng thời lên kế hoạch order hàng hóa
* Chuẩn bị các nguyên liệu, vật dụng, thiết bị chế biến món ăn.
* Cập nhật và thông báo các món ăn tạm ngừng phục vụ hoặc các món ăn đặc biệt trong ngày cho nhân viên bếp và các bộ phận có liên quan biết

1.2.Trực tiếp chế biến món ăn

* Tiếp nhận order của khách hàng, thực hiện phân công các công việc cho nhân viên bếp
* Thực hiện tẩm ướp nguyên liệu phù hợp cho từng món ăn theo chuẩn nhà hàng
* Trực tiếp chế biến món ăn theo đúng quy trình, tiêu chuẩn của nhà hàng; đảm bảo tuân thủ quy định về vệ sinh an toàn thực phẩm, nội quy an toàn lao động trong bếp
* Thực hiện công đoạn trang trí món ăn sau chế biến theo chuẩn nhà hàng

1.3.Quản lý khu vực bếp được phân công

* Khi bếp trưởng, bếp phó, tổ trưởng bếp vắng mặt, bếp chính sẽ thay mặt xử lý tất cả các công việc trong bếp bao gồm phân chia công việc và quản lý nhân viên; báo cáo lại cho bếp trưởng vào cuối ca
* Có trách nhiệm giữ gìn, bảo quản các thiết bị, đồ dùng trong bếp; thường xuyên kiểm tra tình trạng máy móc, thiết bị và báo cáo kịp thời nếu phát hiện hư hỏng
* Định kỳ phối hợp với các bộ phận liên quan bảo trì, bảo dưỡng các máy móc, thiết bị trong nhà bếp theo quy định của nhà hàng
* Trực tiếp đào tạo các kỹ năng, nghiệp vụ bếp, hướng dẫn công việc cho nhân viên mới
* Kiểm tra, giám sát quá trình làm việc của phụ bếp và các bộ phận liên quan.
* Trực tiếp giải quyết các thắc mắc của khách hàng, sai sót của nhân viên.

1.4.Thực hiện các công việc đóng ca

* Thực hiện vệ sinh khu vực chế biến, vệ sinh các dụng cụ dùng để chế biến món ăn theo quy định
* Sắp xếp các dụng cụ chế biến, máy móc, thiết bị, các loại gia vị, nguyên liệu nấu ăn ngăn nắp, đúng nơi quy định
* Chịu trách nhiệm bảo quản các nguyên vật liệu tồn vào cuối ca
* Cùng các nhân viên khác thực hiện tổng kết vệ sinh bếp trước khi kết thúc ca làm việc
* Kiểm tra các hệ thống ga, đèn, quạt đã được tắt; tủ mát, tủ lạnh vẫn hoạt động đúng nhiệt độ tiêu chuẩn quy định trước khi kết thúc ca làm việc
* Tổng hợp các order trong ngày vào báo cáo và chuyển cho thu ngân
* Bàn giao công việc cho ca làm việc sau, đóng ca.

1.5.Các công việc khác

* Hàng ngày hoặc đột xuất báo cáo công việc trong bếp cho bếp trưởng khi được yêu cầu
* Thực hiện các công việc khác theo sự phân công của cấp trên