## एसओपी

# कूकिंग एस्सिटेंट

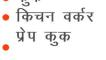
कुकिंग एसिस्टेंट हेड शेफ को सहायता प्रदान करता है। उसका कार्य एक्जीक्यूटिव शेफ के प्रत्यक्ष निगरानी में होता है।

#### कृकिंग एसिस्टेंट के कार्यः

- रेसिपी और मेन्यू की योजना
- सैनिटेशन गाइडलाइंस
- किचन उपकरण और ऑपरेशन मैंटेनेंस
- फूड पहुंचाना और पेश करना

#### कृकिंग एसिस्टेंट के जॉब टाइटलः

- एसिस्टेंट शेफ
- कुक







### कूकिंग एसिस्टेंट की जिम्मेदारियांः

- ഥ मेन्यू के प्रत्येक व्यंजन के इंग्रिडिएंट तैयार करना, निर्धारित गाइडलाइंस का इस्तेमाल करना
- किचन में उपयोग की जाने वाली उपयुक्त कटलरी और सभी जरूरी प्रक्रियाओं को याद रखना
- सुनिश्चित करना कि किचन और फूड तैयार करने वाला एरिया निर्धारित मानकों के अनुरूप हो
- जरूरत पड़ने पर खाना पकाने में कूक के साथ काम करना
- 👍 फूड की ताजगी पर नजर रखना और शिड्यूल के हिसाब से पुराने मैटेरियल हटाना















