



Số: /MTCV-BẾP

Ngày 28 tháng 03 năm 2018

BẢN MÔ TẢ CÔNG VIỆC

I. Thông tin chung

Chức danh	Phụ bếp
Bộ phận	Bếp

II. Các công việc cụ thể

- Kiểm tra chất lượng thực phẩm, nguyên liệu trước khi sơ chế.
- Sơ chế các loại nguyên liệu tươi sống, rau củ quả, các nguyên liệu phục vụ cho việc chế biến món ăn.
- Chuẩn bị đầy đủ gia vị cần thiết.
- Chuẩn bị chén, bát, đĩa để trang trí món ăn.
- Hỗ trợ bếp chính, bếp phụ và các bếp phụ khác trong khi chế biến món ăn.
- Chế biến món ăn theo yêu cầu dưới sự giám sát của bếp chính và các bếp phụ khi được chỉ định.
- Bảo quản các dụng cụ, máy móc trong bếp, nếu có hư hỏng phải báo cáo lên cấp trên để sửa chữa kịp thời.
- Vệ sinh tủ đựng thực phẩm, sắp xếp thực phẩm đúng vị trí.
- Dọn rửa các dụng cụ, công cụ làm bếp của mình và vệ sinh sạch sẽ khu vực làm việc.
- Kiểm tra hệ thống ga, quạt, đèn... trước khi kế thúc ca làm việc.
- Thực hiện các công việc do bếp chính giao phó.

III. Công việc cụ thể hàng ngày:

- 10g00:
 - + Nhận nguyên liệu từ dưới bảo vệ
 - + Kiểm tra nguyên liệu trước khi sơ chế.
 - + Sơ chế và làm sạch nguyên liệu.
 - + Sắp xếp đúng vị trí nguyên liệu vào tủ lạnh.
 - + Làm việc theo sự phân công của các cấp trưởng
- 16g00:
 - + Làm các loại hải sản nếu khách đã đặt trước và tiệc đã có.
 - + Làm việc theo sự phân công của các cấp trưởng.



ELISA FLOATING RESTAURANT

Địa chỉ: 5 Nguyễn Tất Thành, P.12, Q. 4, Tp.HCM

Phone : (08) 38 264 436

Website : www.elisa.vn
