

احراز شغل		
سمت و عنوان شغلی	سن	سابقه‌ی کار (سال)
سرآشپز	حداکثر (.....) - حداقل (.....)	حداکثر (.....) - حداقل (.....)
مدیر مربوطه	ساعت حضور	نوع همکاری
مدیر عملیات	ساعت پایان (.....) - ساعت شروع (.....)	تمام وقت ☐ پاره‌وقت ☐ پروژه‌ای ☐
جنسیت	وضعیت تأهل	نظام وظیفه
☐ خانم ☐ آقا ☐ فرقی ندارد	☐ متأهل ☐ مجرد ☐ فرقی ندارد	☐ سرباز ☐ پایان خدمت ☐ فرقی ندارد
مدرک تحصیلی	رشته‌ی و گرایش تحصیلی	نوع دانشگاه
خلاصه شرح شغل	دانش و مهارت	مهارت نرم‌افزاری
۱- مدیریت و نظارت بر عملیات آشپزخانه	۱- اصول آشپزی و آماده‌سازی غذا	۱- نرم‌افزار مدیریت رستوران
۲- مدیریت تیم آشپزخانه	۲- مدیریت عملیات آشپزخانه	۲- نرم‌افزار POS
۳- کنترل کیفیت غذاها	۳- کنترل کیفیت و بهای غذا	۳- نرم‌افزار انبارداری
۴- مدیریت مواد اولیه و مصرف	۴- مدیریت مواد اولیه	۴- نرم‌افزار رسی و بهای تمام‌شده
۵- اجرای استانداردهای آشپزخانه	۵- اصول بهداشت و ایمنی غذا	۵- Microsoft Excel
مدارک معتبر ترجیحی	مهارت ارتباطی	خصوصیات جسمی و روحی
۱- مدرک آشپزی حرفه‌ای	۱- رهبری تیم آشپزخانه	۱- تحمل فشار کاری بالا
۲- گواهینامه مدیریت آشپزخانه	۲- آموزش و انتقال مهارت	۲- دقت و تمرکز
۳- گواهینامه ایمنی و بهداشت کار	۳- هماهنگی با سالن و بار	۳- سرعت عمل
۴- گواهینامه HACCP	۴- مدیریت تعارض	۴- مسئولیت‌پذیری
۵- گواهینامه بهداشت مواد غذایی	۵- گزارش‌دهی به مدیر عملیات	۵- قدرت تصمیم‌گیری
شرح شغل		
۱- مدیریت و نظارت بر عملیات روزانه آشپزخانه	۸- کنترل موجودی مواد اولیه و اعلام نیازهای خرید به مسئول مربوطه	
۲- مدیریت، آموزش و ارزیابی عملکرد آشپز، کمک‌آشپز، وسط‌کار	۹- نظارت بر رعایت اصول بهداشت فردی و بهداشت محیط آشپزخانه	
۳- برنامه‌ریزی شیفت‌ها و تقسیم وظایف کارکنان آشپزخانه	۱۰- هماهنگی با مسئول سالن برای مدیریت سفارش‌ها	
۴- نظارت بر اجرای دقیق رسی‌ها و استانداردهای تهیه غذا	۱۱- نظارت بر عملکرد تجهیزات و اعلام خرابی‌ها و نیازهای تعمیراتی	
۵- کنترل کیفیت، طعم، ظاهر، دما و حجم غذاهای تولیدشده	۱۲- آموزش کارکنان جدید و ارتقای مهارت اعضای تیم آشپزخانه	
۶- نظارت بر آماده‌سازی مواد اولیه پیش از شروع سرویس	۱۳- رسیدگی به مشکلات عملیاتی و ایجاد هماهنگی در زمان‌های شلوغ	
۷- کنترل مصرف مواد اولیه و کاهش ضایعات آشپزخانه	۱۴- ارائه گزارش عملکرد، مصرف و مشکلات آشپزخانه به مدیر عملیات	
شاخص‌های ارزیابی عملکرد عمومی	شاخص‌های ارزیابی عملکرد تخصصی	
۱- انضباط فردی و رعایت مقررات	۱- ثبات کیفیت غذاها	
۲- تعهد سازمانی و حفاظت از منافع شرکت	۲- کنترل بهای مواد غذایی	
۳- مهارت ارتباطی و همکاری تیمی	۳- میزان ضایعات آشپزخانه	
۴- مسئولیت‌پذیری و بلوغ حرفه‌ای	۴- سرعت آماده‌سازی سفارش‌ها	
۵- یادگیری، توسعه و پذیرش تغییر	۵- عملکرد کارکنان آشپزخانه	