

احراز شغل		
سمت و عنوان شغلی	سن	سابقه ی کار (سال)
ظرفشور	حداکثر (.....) - حداقل (.....)	حداکثر (.....) - حداقل (.....)
مدیر مربوطه	ساعت حضور	نوع همکاری
سرآشپز	ساعت پایان (.....) - ساعت شروع (.....)	تمام وقت ☐ پاره وقت ☐ پروژه ای ☐
جنسیت	وضعیت تأهل	نظام وظیفه
☐ خانم ☐ آقا ☐ فرقی ندارد	☐ متأهل ☐ مجرد ☐ فرقی ندارد	☐ سرباز ☐ پایان خدمت ☐ فرقی ندارد
مدرک تحصیلی	رشته ی و گرایش تحصیلی	نوع دانشگاه
خلاصه شرح شغل	دانش و مهارت	مهارت نرم افزاری
۱- شست و شوی ظروف و تجهیزات	۱- اصول شست و شوی ظروف	۱-
۲- حفظ بهداشت ظروف	۲- اصول بهداشت و ضد عفونی	۲-
۳- تفکیک و انتقال ظروف کثیف	۳- استفاده صحیح از مواد شوینده	۳-
۴- نظافت ایستگاه شست و شو	۴- کار با ماشین ظرفشویی صنعتی	۴-
۵- پشتیبانی از آشپزخانه و سالن	۵- تفکیک و نگهداری ظروف	۵-
مدارک معتبر ترجیحی	مهارت ارتباطی	خصوصیات جسمی و روحی
۱- گواهینامه بهداشت مواد غذایی	۱- همکاری با تیم آشپزخانه	۱- توانایی فعالیت بدنی مستمر
۲- گواهینامه ایمنی و بهداشت کار	۲- هماهنگی با سالن	۲- دقت و تمرکز
۳- گواهینامه کار با مواد شوینده	۳- پاسخگویی مناسب	۳- سرعت عمل
۴- گواهینامه ایمنی تجهیزات	۴- انتقال سریع درخواست ها	۴- تحمل فشار کاری
۵- گواهینامه کمک های اولیه	۵- کار تیمی	۵- مسئولیت پذیری
شرح شغل		
۱- جمع آوری و انتقال ظروف کثیف به محل شست و شو	۸- انتقال ظروف تمیز به محل تعیین شده در آشپزخانه یا سالن	
۲- شست و شوی ظروف، لیوان ها، قاشق و چنگال و سایر اقسام مصرفی	۹- رعایت تفکیک صحیح تجهیزات برای جلوگیری از آسیب یا آلودگی	
۳- شست و شوی تجهیزات و ابزارهای آشپزخانه طبق دستورالعمل	۱۰- نظافت و ضد عفونی سینک، ماشین ظرفشویی و محل شست و شو	
۴- استفاده صحیح از ماشین ظرفشویی صنعتی و تجهیزات شست و شو	۱۱- تخلیه و نظافت فیلترها و بخش های قابل شست و شوی تجهیزات	
۵- استفاده صحیح و ایمن از مواد شوینده و ضد عفونی کننده	۱۲- جمع آوری و مدیریت پسماندهای ایجاد شده در فرآیند شست و شو	
۶- آبکشی و ضد عفونی ظروف مطابق استانداردهای بهداشتی	۱۳- اعلام کمبود مواد شوینده، خرابی تجهیزات یا شکستگی ظروف	
۷- بررسی ظروف پس از شست و شو و جداسازی اقسام آسیب دیده	۱۴- رعایت مستمر اصول بهداشت فردی، ایمنی و دستورالعمل ها	
شاخص های ارزیابی عملکرد عمومی	شاخص های ارزیابی عملکرد تخصصی	
۱- انضباط فردی و رعایت مقررات	۱- کیفیت شست و شوی ظروف	
۲- تعهد سازمانی و حفاظت از منافع شرکت	۲- سرعت گردش ظروف	
۳- مهارت ارتباطی و همکاری تیمی	۳- میزان شکستگی ظروف	
۴- مسئولیت پذیری و بلوغ حرفه ای	۴- رعایت استانداردهای بهداشتی	
۵- یادگیری، توسعه و پذیرش تغییر	۵- نظم ایستگاه شست و شو	