

احراز شغل		
سمت و عنوان شغلی	سن	سابقه‌ی کار (سال)
کمک آشپز	حداکثر (.....) - حداقل (.....)	حداکثر (.....) - حداقل (.....)
مدیر مربوطه	ساعت حضور	نوع همکاری
سرآشپز	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 نرم افزاری
۱- آماده سازی مواد اولیه	۱- اصول آماده سازی مواد غذایی	۱- سیستم سفارش گیری آشپزخانه
۲- کمک در فرآیند پخت	۲- آشنایی با روش های پخت	۲- نرم افزار مدیریت رستوران
۳- آماده سازی ایستگاه کاری	۳- کار با تجهیزات آشپزخانه	۳- نرم افزار رسی
۴- پشتیبانی از مسئول آشپز	۴- شناخت اولیه مواد غذایی	۴- کار با تبلت یا نمایشگر آشپزخانه
۵- رعایت بهداشت آشپزخانه	۵- اصول بهداشت و ایمنی غذا	۵- ثبت درخواست های مواد اولیه
مدارک معتبر ترجیحی	مهارت ارتباطی	خصوصیات جسمی و روحی
۱- مدرک آشپزی حرفه ای	۱- هماهنگی با مسئول آشپز	۱- تحمل فشار کاری بالا
۲- گواهینامه بهداشت مواد غذایی	۲- همکاری با تیم آشپزخانه	۲- دقت و تمرکز
۳- گواهینامه ایمنی و بهداشت کار	۳- دریافت صحیح دستور کار	۳- سرعت عمل
۴- گواهینامه HACCP	۴- گزارش کمبودها و مشکلات	۴- مسئولیت پذیری
۵- گواهینامه آشپزی مقدماتی	۵- ارتباط مؤثر با سایر واحدها	۵- نظم و انضباط
شرح شغل		
۱- آماده سازی مواد اولیه مورد نیاز طبق برنامه تولید و دستور آشپز	۸- اجرای دستورهای کاری مسئول آشپز با دقت و سرعت مناسب	
۲- شست و شو، پاک کردن، پوست گیری و خرد کردن مواد اولیه	۹- آماده سازی اقلام مورد نیاز برای سفارش ها در زمان سرویس	
۳- وزن کشی و اندازه گیری مواد اولیه مطابق رسی های تعیین شده	۱۰- کنترل اولیه کیفیت و سلامت مواد غذایی پیش از استفاده	
۴- آماده سازی مواد اولیه برای مراحل مختلف پخت و سرویس	۱۱- نگهداری صحیح مواد اولیه و رعایت شرایط مناسب نگهداری	
۵- کمک به مسئول آشپز در تهیه و پخت غذاها	۱۲- نظافت و ضد عفونی تجهیزات، ابزارها و سطح کاری	
۶- آماده سازی و مرتب سازی ایستگاه کاری پیش از شروع سرویس	۱۳- کاهش ضایعات مواد غذایی هنگام آماده سازی و پخت	
۷- تحویل و دریافت صحیح مواد مورد نیاز از انبار یا بخش آماده سازی	۱۴- گزارش کمبود مواد اولیه، خرابی تجهیزات و مشکلات کاری	
شاخص های ارزیابی عملکرد عمومی	شاخص های ارزیابی عملکرد تخصصی	
۱- انضباط فردی و رعایت مقررات	۱- دقت آماده سازی مواد	
۲- تعهد سازمانی و حفاظت از منافع شرکت	۲- سرعت اجرای وظایف	
۳- مهارت ارتباطی و همکاری تیمی	۳- میزان ضایعات مواد	
۴- مسئولیت پذیری و بلوغ حرفه ای	۴- رعایت اصول بهداشتی	
۵- یادگیری، توسعه و پذیرش تغییر	۵- نظم ایستگاه کاری	