

احراز شغل		
سمت و عنوان شغلی	سن	سابقه‌ی کار (سال)
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 نرم‌افزاری
۱- اجرای فرآیند تولید غذا	۱- تسلط بر فنون آشپزی	۱- نرم‌افزار مدیریت رستوران
۲- کنترل کیفیت غذاها	۲- شناخت مواد اولیه	۲- سیستم سفارش‌گیری آشپزخانه
۳- اجرای دقیق رسی‌ها	۳- اجرای استاندارد رسی‌ها	۳- نرم‌افزار رسی‌ها
۴- مدیریت عملیات خط پخت	۴- کنترل کیفیت غذا	۴- نرم‌افزار انبارداری
۵- رعایت استانداردهای بهداشتی	۵- اصول بهداشت و ایمنی غذا	۵- Microsoft Excel
مدارک معتبر ترجیحی	مهارت ارتباطی	خصوصیات جسمی و روحی
۱- مدرک آشپزی حرفه‌ای	۱- هماهنگی با تیم آشپزخانه	۱- تحمل فشار کاری بالا
۲- گواهینامه بهداشت مواد غذایی	۲- ارتباط با مسئول آشپزخانه	۲- دقت و تمرکز
۳- گواهینامه ایمنی و بهداشت کار	۳- هماهنگی با سالن	۳- سرعت عمل
۴- گواهینامه HACCP	۴- انتقال دستورهای کاری	۴- مسئولیت‌پذیری
۵- گواهینامه تخصصی آشپزی	۵- کار تیمی	۵- نظم و انضباط
شرح شغل		
۱- آماده‌سازی ایستگاه کاری و تجهیزات پیش از شروع سرویس	۸- دریافت و اجرای صحیح سفارش‌های ثبت‌شده در سیستم آشپزخانه	
۲- آماده‌سازی مواد اولیه موردنیاز برای تولید غذا	۹- هماهنگی با سالن برای خروج به‌موقع و صحیح سفارش‌ها	
۳- تهیه غذاها مطابق رسی‌ها و استانداردهای تعیین‌شده	۱۰- کنترل میزان مصرف مواد اولیه و جلوگیری از مصرف خارج از رسی‌ها	
۴- کنترل طعم، دما، حجم، بافت و ظاهر غذاها	۱۱- کاهش ضایعات مواد غذایی در فرآیند آماده‌سازی و پخت	
۵- رعایت دقیق زمان‌بندی آماده‌سازی و خروج سفارش‌ها	۱۲- نظافت و ضدعفونی ایستگاه کاری و تجهیزات مورد استفاده	
۶- بررسی کیفیت و سلامت مواد اولیه پیش از مصرف	۱۳- گزارش کمبود مواد اولیه و خرابی تجهیزات و... به مسئول آشپزخانه	
۷- هماهنگی با کمک‌آشپز و نیروهای آماده‌سازی در طول سرویس	۱۴- همکاری در آموزش نیروهای جدید و اجرای دستورالعمل آشپزخانه	
شاخص‌های ارزیابی عملکرد عمومی	شاخص‌های ارزیابی عملکرد تخصصی	
۱- انضباط فردی و رعایت مقررات	۱- کیفیت و ثبات غذا	
۲- تعهد سازمانی و حفاظت از منافع شرکت	۲- دقت اجرای رسی‌ها	
۳- مهارت ارتباطی و همکاری تیمی	۳- سرعت خروج سفارش	
۴- مسئولیت‌پذیری و بلوغ حرفه‌ای	۴- میزان ضایعات مواد غذایی	
۵- یادگیری، توسعه و پذیرش تغییر	۵- رعایت استانداردهای بهداشتی	