

احراز شغل		
سمت و عنوان شغلی	سن	سابقه‌ی کار (سال)
وسط کار	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- آماده‌سازی مواد پیش از پخت	۱- شناخت مواد اولیه	۱- نرم‌افزار مدیریت رستوران
۲- تهیه سس‌ها و پیش‌نیازها	۲- تسلط بر آماده‌سازی مواد	۲- سیستم سفارش‌گیری آشپزخانه
۳- آماده‌سازی مواد اولیه	۳- اجرای رسی‌های پیش‌نیاز	۳- نرم‌افزار رسی
۴- پشتیبانی از خط تولید آشپزخانه	۴- اصول آماده‌سازی سس‌ها	۴- نرم‌افزار مدیریت انبار
۵- افزایش سرعت آماده‌سازی سفارش‌ها	۵- اصول بهداشت مواد غذایی	۵- کار با تبلت یا نمایشگر آشپزخانه
مدارک معتبر ترجیحی	مهارت ارتباطی	خصوصیات جسمی و روحی
۱- مدرک آشپزی حرفه‌ای	۱- هماهنگی با مسئول آشپز	۱- تحمل فشار کاری بالا
۲- گواهینامه بهداشت مواد غذایی	۲- همکاری با کمک‌آشپز	۲- دقت و تمرکز
۳- گواهینامه ایمنی و بهداشت کار	۳- انتقال سریع اطلاعات	۳- سرعت عمل
۴- گواهینامه HACCP	۴- هماهنگی با خط پخت	۴- نظم و سازمان‌یافتگی
۵- گواهینامه آشپزی مقدماتی	۵- کار تیمی	۵- مسئولیت‌پذیری
شرح شغل		
۱- آماده‌سازی مواد اولیه موردنیاز پیش از شروع سرویس	۸- کنترل کیفیت و سلامت مواد آماده‌شده پیش از ورود به فرآیند پخت	
۲- شست‌وشو، پاک‌کردن، پوست‌گیری و خردکردن مواد اولیه	۹- رعایت زمان و شرایط نگهداری مناسب برای سس‌ها و مواد آماده	
۳- آماده‌سازی مواد اولیه شامل شست‌وشو، پاک‌کردن، خردکردن	۱۰- کنترل میزان مصرف مواد و اجرای دقیق رسی‌های پیش‌نیاز	
۴- وزن‌کشی و اندازه‌گیری دقیق مواد مطابق استانداردهای تولید	۱۱- کاهش ضایعات مواد غذایی در فرآیند آماده‌سازی	
۵- بسته‌بندی، برچسب‌گذاری و نگهداری صحیح مواد آماده‌شده	۱۲- نظافت و ضدعفونی ابزار، تجهیزات و ایستگاه آماده‌سازی	
۶- تأمین به‌موقع مواد پیش‌نیاز برای مسئول آشپز و کمک‌آشپز	۱۳- کاهش ضایعات مواد غذایی هنگام آماده‌سازی و پخت	
۷- آماده‌سازی مواد موردنیاز بر اساس برنامه تولید و پیش‌بینی مصرف	۱۴- اعلام کمبود مواد اولیه، مشکلات آماده‌سازی و نیازهای تولید	
شاخص‌های ارزیابی عملکرد عمومی	شاخص‌های ارزیابی عملکرد تخصصی	
۱- انضباط فردی و رعایت مقررات	۱- دقت اجرای رسی‌ها	
۲- تعهد سازمانی و حفاظت از منافع شرکت	۲- سرعت آماده‌سازی پیش‌نیازها	
۳- مهارت ارتباطی و همکاری تیمی	۳- کیفیت سس‌ها و مواد آماده	
۴- مسئولیت‌پذیری و بلوغ حرفه‌ای	۴- میزان ضایعات مواد	
۵- یادگیری، توسعه و پذیرش تغییر	۵- آماده‌بودن ایستگاه‌های پخت	