# 2024年厨房炒菜岗位职责(五篇)

来源：网络 作者：红尘浅笑 更新时间：2024-06-30

*范文为教学中作为模范的文章，也常常用来指写作的模板。常常用于文秘写作的参考，也可以作为演讲材料编写前的参考。范文怎么写才能发挥它最大的作用呢？这里我整理了一些优秀的范文，希望对大家有所帮助，下面我们就来了解一下吧。厨房炒菜岗位职责篇一一、分...*

范文为教学中作为模范的文章，也常常用来指写作的模板。常常用于文秘写作的参考，也可以作为演讲材料编写前的参考。范文怎么写才能发挥它最大的作用呢？这里我整理了一些优秀的范文，希望对大家有所帮助，下面我们就来了解一下吧。

**厨房炒菜岗位职责篇一**

一、分工（按照各菜系依次类推）1.头锅

① 根据当日宴会预定和散点销售安排，做好炒锅准备工作。② 检查吊汤、调料、酱料、调味油等准备情况。③ 检查打荷的餐具和拌碟料的准备情况。④ 与头砧协调配合，如宴会情况、新菜试制等。

⑤ 根据宴会菜单、人数、时间和特别要求，掌握出菜顺序和节奏，保证宴会成功。

⑥ 根据下一餐时和次日宴会、团体预定和销售安排，督导头炉做好必要的准备工作。

⑦ 检查炒锅和打荷在收档时妥善存放食品、原料及炉灶、工作台面的卫生状况。关闭水、电、煤气，确保环境清洁，设备完好和厨房安全。

⑧ 督察各炒锅的出菜质量和标准。2.二锅：

① 协调头锅做好各项工作，头炉不在时，要有与主管及各档位协调的能力。

② 协调头锅做好各种宴会及散点起菜前的准备工作。③ 制作各种半成品。二、要求：

1.接到散点菜单和宴会起菜通知，要迅速按菜单、特式和客人要求烹饪菜肴。

2.认真做好餐前准备工作。 3.菜肴出品要求尽善尽美。4.控制水、电、气使用，节约能源。

5.收档时要将调料缸擦净放在原处，封好，次日加添调料，炉头周围卫生要清洁干净。

6.各位炒锅员工要克尽职守，一个月内出现三次同样投诉，将调离原岗位，违规两次以上将受到严厉的纪律处分。

**厨房炒菜岗位职责篇二**

炒锅岗位职责

部门:炒锅 职务:炒锅主管 上级:厨师长 下级:下属炒锅 概述:1炒锅主管岗位职责

1、负责熟悉本组各种菜肴的色、香、味、形、意及菜品的制作流程

2、根据客流量安排本组带头做好开市前的各种半成品加工，安排各种汁，酱的调制

3、落实安排本组打荷、灶头人员根据要求做好本组卫生工作 4、安排本组员工做好设备维护检查及员工工作中突发事件 5、参与宴会大单的制定，就菜品及研发，市场的调研，每月必须有新品上市

6、和对应砧板做好菜品的流程，味、斤两、成本、核算的文字材料，上报总厨

7、培训打荷，做好每道菜的造型，嚣皿装饰等工作

8、要求本组员工严格遵守酒店各项管理制度，和上级沟通，完成下达任务

炒锅主管职责描述

概述：2熟悉本组各种菜肴的色、香、味、形、意及菜品的制作流程 严把菜的质量关

1、把握住菜品的色、香、味、始终统一，不能一天一个样

1 / 7 2、保持菜品的本质含义 3、保证菜品的造型，美观 4、严把原料的质量关 制作流程

1、根据菜品的质量和经营要求，备齐所需的调味品，将调味缸整理，清洁，归顺

2、清点烹制特必备的工具、用具

3、开启排油烟罩，点燃炉火，使之处于工作状态 4、加工制备经营时需用的汤料，调味汁，各类挂糊

5、根据菜肴及烹调要求，对不同性质的原料进行初步处理，如焯水、水煮、过油、汽蒸、过油等处理

6、根据菜肴烹制要求以及经营需要，对部分菜肴提前加工烹制，并合理放置

7、做好成菜品一切准备

炒锅主管职责描述

掌握客流量 : 掌握每天的客流量，本组的菜品销售量 1、餐前准备：工具准备

1）检查炉灶电、气、排风是否正常，发现故障及时报修

2）用具手勺、手铲、调料勺、锅扫、笊篱、密篱、手布、长筷、是否齐全

2、汁酱辅料准备：

1）按标准菜谱汁酱配方比例，调制自己菜品的相对应酱料

2 / 7 2）检查打荷的各种粉、各种糊准备是否齐全 3）各种调料是添加齐全，如油、盐、味、醋 4）检查时间，上午11：00之前，下午5：00之前 3、花草准备

1）每组港式花草不低于7个

2）每组小雕组合（盘头雕）不低于7组 4、炸料准备

如：雀巢、炸粉丝、土豆丝、金盏、薄脆、芋头丝等提前炸制一遍油的所原料 5、干果准备

如：花生、松仁、黄豆、橄榄、芝麻、腰果、桃仁 6、工具准备：

1）检查炉灶电、气、排风是否正常，发现故障及时报修 2）用具手钓、手铲、调料勺、锅扫、笊篱、密篱、手布、长筷、是否齐全 7、汁酱辅料准备：

1）按标准菜谱汁酱配方比例，调制自己菜品的相对应酱料 2）检查打荷的各种粉、各种糊准备是否齐全 3）各种调料是添加齐全，如油、盐、味、醋 4）检查时间，上午11：00之前，下午5：00之前

炒锅主管职责描述

概述：3落实安排本组打荷、灶头人员根据要求做好本组卫生工作

3 / 7 擦拭排风

1、常规清理：每天一次，需用湿、干抹布自内而外、自上而下各擦拭一遍即可

2、定期清理：每周一次，排风罩按从内到外、自上而下的顺序用浸过餐洗剂的抹布擦洗一遍，然后用干净的湿抹布擦拭一遍，最后用干抹布擦拭一遍

灶台:用钢丝球浸过洗洁剂擦洗一遍，再用湿抹布擦拭一遍，最后用干抹布擦拭一遍，使表面无水渍、油污、干净光亮

工作台内外:1、台面调料盒摆放整齐，表面无水迹，污物、油污、光亮不沾手

2、台内、餐具按种类摆放整齐，无水迹、油迹

1)油古子：光亮、干净、油里无沉淀物，无异味

2)炊具架：用湿布沾洗洗涤剂擦洗干净，摆放整齐，干净，有顺序，如：手勺、漏勺、铲等放在上面，漏盆、放中层，油古子放在下层

炒锅：将锅用大火烧至见红，用凉水冲凉，涮到干净，没有糊点，锅沿没黑灰

3)漏水糟: 将糟内杂物清理干净，用刷子刷洗，再用清水冲净，做到无杂物，无油垢，水流畅通

4)用具: 如手勺、手铲柄，做到无水渍、油渍、干净光亮、不沾手

垃圾处理：用拖把沾洗涤剂水，擦拭一遍，再用清水、干净拖把，反复擦两次，地面光亮不清、无浊污、杂物、无水迹、烟头 5)水池: 降去杂物，用洗涤水刷洗，再用清水冲净，外部用干抹布擦

4 / 7 干，无油迹、异味

6)墙壁: 用湿抹布沾洗涤剂从上而下、细擦瓷码的接缝处，用湿抹布反复擦2—3次，最后用干抹布擦干 光亮、清洁、无水迹、油泥、不沾手

概述：4一切安排本组员工做好设备维护、检查及员工在工作过程中突发事件设备维护检查 设备维护检查

1、检查电器设备、排油烟设备、照明设备功能是否正常 2、检查炉灶的气阀或气路总阀的关闭情况 突发事件 处理方法

1)烫伤： 要注意伤者皮烫破的情况下要将受伤部位使用冷水长时间冲洗，严重者使用干净，冷湿的布覆盖伤口送医院处理

2)触电 ：迅速脱离电源，利用现场可利用的绝缘物和木棍，塑料制品，橡胶制品，皮带等物挑开或分离电线或电器，决不能用手直接推拉触电者

3)中暑 ：脱离高温环境，将患者置于通风的地方，饮冷盐水，酸梅汤等，口服清水或霍香正气水等

4)割伤，划伤

使用云南白药覆盖伤口，再使用餐巾纸或干净布压住伤口，然后去医院处理

5)扎伤 :

钉子等尖锐物扎进身体，应该将伤口的脏血挤净，用白酒或酒精洗伤口，然后要去医院进一步检查有无感染

6)员工打架 :

立即制止，让打架员工停止工作，等候处理结果

5 / 7 7)停水，停电，停气

停电：马上启动应急照明阀门，立刻安排员工去拿手提灯，对冷藏设施不要随意开门

(1)停水：检查备用水源是否充分，通知厨房员工节约用水(2)停气：安排员工保存好原材料，通知前厅说明情况，通知工程维修人员检查原因

概述：5、参大单的制定，新菜品的研发，市场调研每日必须有新的菜品上市

1、对每次宴请等大单制度发表自己的意见、见解，出一道相应的菜品

2、和每位厨师长、炒锅经常沟通、交流、学习研发新的菜品 3、调查市场是否新的原料上市及原料的性质、营养成分 4、每月研发出一道新的菜品

概述6：和对应砧板做好菜品流程、味、斤两、成本核算及文字材料，上报总厨

1、培训砧板每道菜品及初、细加工，提前预制 2、菜品的主、副料及料头的准确数量 3、菜品的口味

4、做出每道菜品的毛利率、成本率、上报总厨

概述：7、培训打荷做好每道菜品的造型、器皿、装饰等工作 1、培训打荷熟悉每一道菜品的色香味型 2、培训打荷熟悉每一道菜品的工作流程

3、培训打荷熟悉每一道菜的内含意义，并做出相应的菜品造型

6 / 7 4、每一道菜品选用的器皿

5、每一道品的盘边、盘头等装饰工作

概述：8、要求本组员工认真服从酒店各项管理制度和上级沟通，完成下达任务

服从管理制度

： 炒锅所有员工各项认真覆行酒店的各项管理制度

1、每个员工必须熟悉，掌握各项管理制度

2、员工必须服从上级主管的工作安排，做到先服从再上述 3、概括管理制度对违范规定的员工做出相应的处罚 4、与上级沟通

总结

每天的工作报告，及时上交总厨 5、收集每天的“换、退菜单”查明原因，上报总厨 6、开完申购单及时上交总厨批示

完成任务 : 准时高效完成上级交待各项工作任务 岗位职责由未说明之处以当时管理标准执行

7 / 7

**厨房炒菜岗位职责篇三**

东耀餐饮管理有限公司

昌盛国际酒店

炒锅岗位职责

部门:炒锅 职务:炒锅主管 上级:厨师长 下级:下属炒锅 概述:1炒锅主管岗位职责

1、负责熟悉本组各种菜肴的色、香、味、形、意及菜品的制作流程

2、根据客流量安排本组带头做好开市前的各种半成品加工，安排各种汁，酱的调制

3、落实安排本组打荷、灶头人员根据要求做好本组卫生工作 4、安排本组员工做好设备维护检查及员工工作中突发事件 5、参与宴会大单的制定，就菜品及研发，市场的调研，每月必须有新品上市

6、和对应砧板做好菜品的流程，味、斤两、成本、核算的文字材料，上报总厨

7、培训打荷，做好每道菜的造型，嚣皿装饰等工作

8、要求本组员工严格遵守酒店各项管理制度，和上级沟通，完成下达任务

炒锅主管职责描述

概述：2熟悉本组各种菜肴的色、香、味、形、意及菜品的制作流程 严把菜的质量关

1、把握住菜品的色、香、味、始终统一，不能一天一个样 东耀餐饮管理有限公司

昌盛国际酒店 2、保持菜品的本质含义 3、保证菜品的造型，美观 4、严把原料的质量关 制作流程

1、根据菜品的质量和经营要求，备齐所需的调味品，将调味缸整理，清洁，归顺

2、清点烹制特必备的工具、用具

3、开启排油烟罩，点燃炉火，使之处于工作状态 4、加工制备经营时需用的汤料，调味汁，各类挂糊

5、根据菜肴及烹调要求，对不同性质的原料进行初步处理，如焯水、水煮、过油、汽蒸、过油等处理

6、根据菜肴烹制要求以及经营需要，对部分菜肴提前加工烹制，并合理放置

7、做好成菜品一切准备

炒锅主管职责描述

掌握客流量 : 掌握每天的客流量，本组的菜品销售量 1、餐前准备：工具准备

1）检查炉灶电、气、排风是否正常，发现故障及时报修

2）用具手勺、手铲、调料勺、锅扫、笊篱、密篱、手布、长筷、是否齐全

2、汁酱辅料准备：

1）按标准菜谱汁酱配方比例，调制自己菜品的相对应酱料 东耀餐饮管理有限公司

昌盛国际酒店 2）检查打荷的各种粉、各种糊准备是否齐全 3）各种调料是添加齐全，如油、盐、味、醋 4）检查时间，上午11：00之前，下午5：00之前 3、花草准备

1）每组港式花草不低于7个

2）每组小雕组合（盘头雕）不低于7组 4、炸料准备

如：雀巢、炸粉丝、土豆丝、金盏、薄脆、芋头丝等提前炸制一遍油的所原料 5、干果准备

如：花生、松仁、黄豆、橄榄、芝麻、腰果、桃仁 6、工具准备：

1）检查炉灶电、气、排风是否正常，发现故障及时报修 2）用具手钓、手铲、调料勺、锅扫、笊篱、密篱、手布、长筷、是否齐全 7、汁酱辅料准备：

1）按标准菜谱汁酱配方比例，调制自己菜品的相对应酱料 2）检查打荷的各种粉、各种糊准备是否齐全 3）各种调料是添加齐全，如油、盐、味、醋 4）检查时间，上午11：00之前，下午5：00之前

炒锅主管职责描述

概述：3落实安排本组打荷、灶头人员根据要求做好本组卫生工作 东耀餐饮管理有限公司

昌盛国际酒店 擦拭排风

1、常规清理：每天一次，需用湿、干抹布自内而外、自上而下各擦拭一遍即可

2、定期清理：每周一次，排风罩按从内到外、自上而下的顺序用浸过餐洗剂的抹布擦洗一遍，然后用干净的湿抹布擦拭一遍，最后用干抹布擦拭一遍

灶台:用钢丝球浸过洗洁剂擦洗一遍，再用湿抹布擦拭一遍，最后用干抹布擦拭一遍，使表面无水渍、油污、干净光亮

工作台内外:1、台面调料盒摆放整齐，表面无水迹，污物、油污、光亮不沾手

2、台内、餐具按种类摆放整齐，无水迹、油迹

1)油古子：光亮、干净、油里无沉淀物，无异味

2)炊具架：用湿布沾洗洗涤剂擦洗干净，摆放整齐，干净，有顺序，如：手勺、漏勺、铲等放在上面，漏盆、放中层，油古子放在下层

炒锅：将锅用大火烧至见红，用凉水冲凉，涮到干净，没有糊点，锅沿没黑灰

3)漏水糟: 将糟内杂物清理干净，用刷子刷洗，再用清水冲净，做到无杂物，无油垢，水流畅通

4)用具: 如手勺、手铲柄，做到无水渍、油渍、干净光亮、不沾手

垃圾处理：用拖把沾洗涤剂水，擦拭一遍，再用清水、干净拖把，反复擦两次，地面光亮不清、无浊污、杂物、无水迹、烟头 5)水池: 降去杂物，用洗涤水刷洗，再用清水冲净，外部用干抹布擦 东耀餐饮管理有限公司

昌盛国际酒店 干，无油迹、异味

6)墙壁: 用湿抹布沾洗涤剂从上而下、细擦瓷码的接缝处，用湿抹布反复擦2—3次，最后用干抹布擦干 光亮、清洁、无水迹、油泥、不沾手

概述：4一切安排本组员工做好设备维护、检查及员工在工作过程中突发事件设备维护检查 设备维护检查

1、检查电器设备、排油烟设备、照明设备功能是否正常 2、检查炉灶的气阀或气路总阀的关闭情况 突发事件 处理方法

1)烫伤： 要注意伤者皮烫破的情况下要将受伤部位使用冷水长时间冲洗，严重者使用干净，冷湿的布覆盖伤口送医院处理

2)触电 ：迅速脱离电源，利用现场可利用的绝缘物和木棍，塑料制品，橡胶制品，皮带等物挑开或分离电线或电器，决不能用手直接推拉触电者

3)中暑 ：脱离高温环境，将患者置于通风的地方，饮冷盐水，酸梅汤等，口服清水或霍香正气水等

4)割伤，划伤

使用云南白药覆盖伤口，再使用餐巾纸或干净布压住伤口，然后去医院处理

5)扎伤 :

钉子等尖锐物扎进身体，应该将伤口的脏血挤净，用白酒或酒精洗伤口，然后要去医院进一步检查有无感染

6)员工打架 :

立即制止，让打架员工停止工作，等候处理结果 东耀餐饮管理有限公司

昌盛国际酒店

7)停水，停电，停气

停电：马上启动应急照明阀门，立刻安排员工去拿手提灯，对冷藏设施不要随意开门

(1)停水：检查备用水源是否充分，通知厨房员工节约用水

(2)停气：安排员工保存好原材料，通知前厅说明情况，通知工程维修人员检查原因

概述：5、参大单的制定，新菜品的研发，市场调研每日必须有新的菜品上市

1、对每次宴请等大单制度发表自己的意见、见解，出一道相应的菜品

2、和每位厨师长、炒锅经常沟通、交流、学习研发新的菜品 3、调查市场是否新的原料上市及原料的性质、营养成分 4、每月研发出一道新的菜品

概述6：和对应砧板做好菜品流程、味、斤两、成本核算及文字材料，上报总厨

1、培训砧板每道菜品及初、细加工，提前预制 2、菜品的主、副料及料头的准确数量 3、菜品的口味

4、做出每道菜品的毛利率、成本率、上报总厨

概述：7、培训打荷做好每道菜品的造型、器皿、装饰等工作 1、培训打荷熟悉每一道菜品的色香味型 2、培训打荷熟悉每一道菜品的工作流程

3、培训打荷熟悉每一道菜的内含意义，并做出相应的菜品造型 东耀餐饮管理有限公司

昌盛国际酒店 4、每一道菜品选用的器皿

5、每一道品的盘边、盘头等装饰工作

概述：8、要求本组员工认真服从酒店各项管理制度和上级沟通，完成下达任务

服从管理制度

： 炒锅所有员工各项认真覆行酒店的各项管理制度

1、每个员工必须熟悉，掌握各项管理制度

2、员工必须服从上级主管的工作安排，做到先服从再上述 3、概括管理制度对违范规定的员工做出相应的处罚 4、与上级沟通总结每天的工作报告，及时上交总厨 5、收集每天的“换、退菜单”查明原因，上报总厨 6、开完申购单及时上交总厨批示

完成任务 : 准时高效完成上级交待各项工作任务 岗位职责由未说明之处以当时管理标准执行

**厨房炒菜岗位职责篇四**

炒锅厨师岗位职责

岗位名称：炒锅 直接上级：炒锅主管

1、全面掌握本酒店菜系的烹饪技术，并对各大菜系的烹饪技术有一定的了解，同时做好开餐前的各项准备工作。

2、对每款新推菜肴能迅速领回、通融、熟练的烹制厨师长提供的季节、月、周、日特色菜。

3、负责各种菜盆的遇冷、预热及零点菜和宴请菜的烹制，满足客人对食品提出的特殊烹制要求。

4、遵守酒店领取货物的规定，接受厨师长所签署的领料单，领取每日货物，注意各种原材料的的合理使用，减少浪费。

5、负责制作半成品给予制品，调制各种所需调味料，力求做好味准色美。

6、开餐时听从打荷人员安排菜肴的制作，配合密切、灵活、专心，使菜肴均达到上乘表现。

7、协助厨师长制作菜单，多提出建议，懂得成本核算和菜肴的销售价。

8、对各种调味品尽量做到不浪费，为酒店负责。

9、配合同组人员工作，积极提供帮助，增强业务技术，掌握各类原料的名称，产地、出菜使用率及最佳烹制特点。

工作完毕后，负责本区域清洁卫生，做到勤擦洗，天天新，关闭水、电、煤气等能源供应。

炒锅岗位职责 岗位名称：炒锅厨师 报告上级：炒锅主管 岗层职责：

1、全面掌握酒店菜系的切配技术要求，负责对各原材料的细加工及配制，腌制，码味等，合理使用边角料，避免浪费。

2、了解其它菜系的风格特点，绝对领会每周、月、日等新推菜系的配置细节。

3、根据本地方及酒店风格，提出创新菜式的配置及烹饪。

4、合理控制原料利用，杜绝浪费，严格保存原材料，防止变质，交叉污染。

5、领取当日厨房所需原材料，进行餐前预备工作。

6、做好样品菜的放置更换工作，接单后，按“先到单，先配制，不漏配，不错配，勤检查”等原则，尽量满足宾客提出的特殊要求。

7、搞好本组与别组及前厅的协调，注重信息传达能力，做到快速，严谨，优质的配制风格，正确使用切配方法，务必物尽其用。

8、开餐完毕后，做好各类收尾工作，如清理，清洗，保鲜，换水等原材料的保管及部门区域的卫生清洁，关闭各类能源供应。

9、对不同菜式的配制，如有疑问，应及时联系厨师长，以便确定配制的要求。

二〇一一年十二月八日

**厨房炒菜岗位职责篇五**

厨房部岗位职责

（一）行政总厨的职责 1、职权

（1）负责对部属主要是大厨的考勤、考绩工作，根据部属工作表现的好差有权进行表扬或批评，奖励或处罚。

（2）根据每个厨点（饼）师的业务能力，技术专长，合理安排他们的工作；根据工作需要有权调动 他们的工作。

2、职责

（1）对饮食总监负责，负责出品部门的全面工作。（2）对酒店的食品供应和食品质量负有重要的责任。（3）对厨工的烹调技术、工作意识的提高负有培训的责任。（4）负责协调出品部各岗位的工作；处理客人的投诉。3、业务要求

（1）对本菜系有较高的烹调技术和深入的研究。对其他菜系的烹调、特点等有一般的了解和掌握。了解和熟悉食品原材料的进价，起货成率、售价等。

（2）要求有较强的管理意识和管理水平；内容转自食谋公共号，有较强的组织能力；善于团结员工，发挥员工的技术专长，调动他们工作的积极性；以身作则，深入实际，在员工中有较高的威信。

（3）能够钻研和创造新的食品烹制方法，新的味型，以满足人们日益提高的生活水平的需要。

（4）要求熟悉整个厨房的系统生产设备的使用与管理方法，熟悉和掌握每个出品部门的组织情况和人员的技术状况，充分发挥他们的作用。

（二）中餐大厨的职责 （1）职权

1）负责对部属的考勤、考绩工作。根据部属工作表现的好差有权进行表扬和批评，奖励或处罚。

2）根据每个厨、点（饼）师的技术专长、业务能力、工作意识，合理地安排他们的工作，发挥他们的积极性和创造性。根据工作的需要有权调动他们的工作。

（2）职责

1）对饮食总监和行政总厨负责，负责厨房部、点心部的全面工作。

2）对餐厅的食品供应和食品负有重要的直接的责任，并负责与餐厅协调工作。3）对部属的烹调技术、工作能力、工作意识等的提高负有督导、培训的责任。（3）业务要求

1）对本菜系有较高的烹调技术和深入的研究，对其他菜系的烹调特点有一般的了解和掌握，了解和熟悉食品原材的进价、起货成率、售价等。

2）较强的组织策划能力，较强的管理意识和管理水平。能够吸收和研究、创造新的食品烹制方法、新的味型，满足宾客的需要。

3）熟悉整个厨房系统生产设备的使用与管理方法，熟悉部属的技术状况和工作表现，充分调动他们的积极性。

（4）工作内容

1）工作策划：负责出品部的工作策划与实施。

根据宴会部的宴席菜单，年、季、月、周、特餐等菜谱及其生意状况，对每天所需食品原材料品种、规格、数量等提前向采购部下计划。

有计划、有步骤地抓好培训，不断提高厨点师的技术水平和政治素质。

2）业务沟通：每天与宴会部门、食品采购部门互通情报，掌握当天的宴会、团体包餐情况，掌握货源供应情况。

每天与餐厅经理沟通情况。餐厅楼面服务员是面对客人的直接服务者，他们最了解和掌握宾客的心理与要求，能较充分地反映客人的意见和愿望，对他们的意见和建议一定要重视。

负责协调本部门各岗之间的工作。3）开市前的工作：

与头砧板一起做好食品原材料的验收工作。

按宴会、团体包餐等菜单，有重点地分配好头镬至各镬的起菜任务。指挥各岗做好开市前的一切准备工作。

4）开市后的工作： 筵席起菜：

接到筵席起菜的通知后，按开市前的分工即刻指挥炒镬及各岗按菜单起菜。

若是大型宴会，要指挥大家同时操作，做到动作一致，起菜速度一致，避免早起和晚起，影响出菜的统一时间和质量。

大型宴会的起菜要服从前台调度。主、宾讲话要停起；前台追菜的要快起。

科学指挥起菜。对大型宴会从起菜、上台、分完和客人吃完到上下一道菜所需要的时间要计算好，做到不快不慢，恰到好处。

宴会菜式卖出一定要造好型，做到色、香、味、型不好不卖出。

多个宴席菜的起菜要交叉进行，不可固死，起了第一单再起第二、第三单，然后倒回来再起第一单的下道菜，因此指挥要灵活。

酒会（冷餐会）自助餐起菜：

酒会菜点的品类比宴会多得多，一般几十个品种，酒会前一定要指挥各岗按职责分工烹 制好；酒会前十分钟左右全部上台。

热菜用热盘盛载，冷菜有冷盘盛载。热盘要保温，冷盘要造好型，造型要有艺术性，做到造型美观。

点心、水果上台也要造型好，什么样的食品，用什么样的盛具装。

酒会进程中，要注意食品的补充。厨师若需要到楼面服务的，要注意服装的整洁，热情为客人服务。

团体包餐起菜：团体包餐起菜要求同宴会 散餐起菜：

接到散餐菜单后要指挥各岗做到执码快、打荷快、起菜快，保证菜热、型状好、味美。若客人点的菜已卖完或原材料没有（要事先通知备餐间）要及时告备餐间转告楼面告诉客人换菜，避免客人久等。

对楼面客人退回不符合质量要求的菜要及时给客人重做并表示歉意。

督导砧板岗对散餐菜单，按斤两规格做到执码准确。对早来或晚到的客人的菜，讲究质量，尽快有序地烹制。

除抓好炒镬、砧板、打荷、上杂、水台和凉菜间等各岗的工作外，自己要站好一个岗（头镬或头砧板）。对重要宴会和客人的菜肴要亲手烹制（有大型宴会要烹制主台的菜）。

抓好半成品的预制工作，如打虾胶、鱼胶、肉胶等，保证它们的爽脆滑。抓好其它半成品的预制工作。

指挥各岗，特别是砧板岗要与宴会部密切联系，使原材料做到物尽其用；教育员工爱惜设备、用具，注意维修保养，避免浪费，降低成本费用。

（5）研究创新品种：

1）根据季节的变化，与行政总厨一起研究出季、月、周、是日特餐菜单。2）根据季节的变化，嗣堑目谖短氐悖 胄姓 艹 黄鸩欢涎兄埔恍┬碌牟说恪？nbsp;3）在菜、点的烹制方法上，敢于创新一些宾客喜欢的风味独特的菜点。（6）收餐后的工作：

1）收餐后要指挥各岗将卖剩的半成品、原材料、料头等分类盛装好，入雪柜存放。2）将厨具、工用具整理清洁，有秩序地摆放好；砧板面要立放，刀具插放，碟碗送洗碗间清洗。

3）督导和指挥各员工按卫生岗位责任制做好本岗和公共场所的卫生清洁。

4）关好水掣、电掣、煤气（油）掣，经检查完全合格后，锁好柜门、雪柜、库门、厨房门后方可下班。

本文档由站牛网zhann.net收集整理，更多优质范文文档请移步zhann.net站内查找