

中厨房冷菜厨师

职级:

10

部门:

餐饮厨房

酒店级别:

3

上级主管:

中餐厨师长

职位简介

依照菜谱中份量和质量的标准烹调食品。

了解食品质量标准和关于产品的综合性知识。遵守当地的卫生和安全法规，或其它适用的规定，以及品牌规范和当地的规章制度。该职位需要兼顾贵阳机场假日酒店及贵阳机场智选假日酒店的同岗位工作内容。

您的日常工作

员工团队

- 1.制作中餐厅菜品及零点做好添加准备
- 2.做好清洁卫生，检查冰箱及干货库房
- 3.填写日常FSMS表格
- 4.根据零点情况与初加工进行沟通合理安排分量
- 5.根据FSMS检查情况进行整改
- 6.节约能源
- 7.做好班次之间的交接工作
- 宾客体验
- 我们要让宾客感到舒适、备受关怀，确保他们始终享有宾至如归的愉悦体验。
- 我们身体力行，用乐观真诚的服务、积极的态度，与宾客建立真实的情感联结。
- 回答宾客有关菜肴和厨房服务的问题
- 想宾客所想，急宾客所急，让宾客收获良多，为宾客缔造充满快乐的时刻。

企业责任

- 1.参加部门和酒店的所有培训
- 2.协助完成好当年的固定资产盘点

财务回报

- 维护厨房准备和出售的所有菜肴的成本和文档记录

权责划分

1. 积极参与各项接待工作
2. 配合各部门的相关工作
3. 对产生的预定和生意做好人员安排
4. 处理各类突发事件并上报

我们对您的要求

- 拥有烹饪领域的学位或证书
- 至少2年中厨房厨师经验

如何履行职责

我们发自内心地关怀他人，每天践行我们“时刻展示真正的待客之道”的承诺。这是IHG®旗下所有酒店的全体员工团结一心的源动力。

每一个IHG®酒店品牌均以自己的方式展示真正的待客之道；真正待客之道的关键是所有具体和核心的服务技能。

- **诚挚态度 (True Attitude)**: 关心宾客，希望给宾客留下良好的印象并建立真挚的情感联系
- **充满自信 (True Confidence)**: 具备履行本职工作所需的知识与技能，并赢得宾客的信任，让他们相信您可在其入住期间提供帮助和支持
- **用心倾听 (True Listening)**: 重视宾客表达的观点，留意到通常被忽视的身体语言并了解宾客的愿望与需求
- **积极响应 (True Responsiveness)**: 及时周到地满足宾客的需求

您的工作职责远远不止这里列出的内容，核心可以归结为打造卓越体验、做正确之事和理解他人。

我们提供什么

我们为员工提供成功所需的一切。包括与工作量相匹配的丰厚有竞争力的薪水，实现最佳工作绩效的各项福利（全套制服、可观的住房折扣和业内最好的培训）。

我们的宗旨是欢迎拥有不同背景的人加入我们的团队，并把建立一支包容性团队作为追求，我们认同人与人之间的独特性，鼓励同事全身心投入工作。IHG 酒店与度假村为申请人和员工提供平等的就业机会，无关乎种族、肤色、宗教、性别、性取向、性别认同、国籍、受保护的退伍军人身份或残疾。我们提倡彼此信任、支持和认可的文化，无论您是来自何种背景，拥有哪些经历，我们都能认可您的观点。

IHG 为每名团队成员提供适宜的发展空间，支持在协作的环境中成长并发挥自身的价值。我们知道，要提高工作效率，就要提高幸福感（无论是在工作中还是在工作之外），通过我们的 myWellbeing 框架，我们致力于提升您在健康、生活方式和工作场所中的幸福感。

加入我们，成为不断壮大的全球大家族的一员。

我已阅读及接收到上述的工作描述。我完全明白违反规定的职责将受到纪律处分。

员工签名：徐刘宇

日期：2025年7月11日