广州市白云区政府机关事务管理中心公开招聘食堂工作人员岗位需求表

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **部门** | **岗位名称** | **招聘人数** | **任职要求** | **岗位职责** |
|
| **管**  **理**  **部** | 经理 | 1 | 1.中专以上学历，35-50周岁，经验及能力出众者可放宽要求； 2.具备相同行业相同岗位5年工作经验以上； 3.对餐饮管理有丰富的经验及深入的见解； 4.形象良好，沟通能力强，有亲和力； 5.具备较强的团队管理能力。 | 1.掌握国家食品卫生相关法律法规和食堂卫生管理知识； 2.具备餐饮配菜品种健康合理搭配能力； 3.具备良好的上下级沟通协调能力； 4.具备管理工作计划和各工种岗位人员合理调配能力； 5.具备员工工资福利经费分配和管理使用能力; 6.负责食堂消防，食堂工作人员的人身安全工作，含制度制定、检查、问题整改及事故处理； 7.完成管理中心交办其他工作。 |
| 仓管员 | 1 | 1.高中或以上学历，熟悉计算机操作，40周岁以下； 2.仓库货品的进、出货管理流程，货品出、入库的电脑开单及录入记帐工作； 3.每月库存盘点，单据的整理及归档； 4.工作认真负责、细心，勤快有条理，能吃苦，能承受加班； 5.熟悉仓库货品的进、出货管理流程，货品出、入库的电脑开单及录入记帐工作。 | 1.在食堂班长指导下工作，负责食堂主、副食、鱼、肉、禽蛋、三鸟、蔬菜的验收、保管和发放工作； 2.严格执行物品验收和发放制度，廉洁奉公，不讲情面，不询私情，做到变质物品不验收，价格不符不验收，数量不符不验收，维护食堂的利益； 3.库存物资常检查，做到物品不积压，做好防潮、防腐、防霉工作，库存物品掌握先购先用的原则； 4.定期做好清仓盘点工作，及时对账，做到账物相符，发现问题及时报告； 5.工作认真负责，及时填写进出领料单，进出账单做到日清月结； 6.完成管理中心交办的其它工作任务。 |
| **厨**  **房**  **部** | 厨房主  厨岗 | 2 | 1.初中或以上学历，年龄50周岁以下； 2.需持有餐饮行业中级厨师证； 3.工作勤奋认真、吃苦耐劳、有责任心服从任务分配； 4、热爱中餐制作，有团队合作精神，工作态度踏实、积极； 5.严格按照厨师(组长)要求执行每周的菜品计划，掌握主、副食品的数量、质量以及品种轮换，保证就餐品种齐全，花样繁多。 | 1.熟悉中餐的基本制作技术，要求色、香、味、形符合质量标准； 2.负责各种中餐的烹饪和食材的准备； 3.严格按照操作流程，做好食材成本控制和管理； 4.负责灶台的卫生清理，维护设备正常使用； 5.完成厨房各项准备工作； 6.完成管理中心安排的其他工作。 |
| 厨房后  厨岗 | 1 |
| **点**  **心**  **部** | 点心  大位岗 | 1 | 1.初中或以上学历，年龄50周岁以下； 2.需持有餐饮行业中级点心师证； 3.工作勤奋认真、吃苦耐劳、有责任心服从任务分配； 4、热爱早点制作，有团队合作精神，工作态度踏实、积极； 5.严格按照点心师(组长)要求执行每周的菜品计划，掌握主、副食品的数量、质量以及品种轮换，保证就餐品种齐全，花样繁多。 | 1.负责各类中式及西式点心、面点的制作； 2.严格按照操作流程，做好食材成本控制和管理； 3.负责所在岗位的卫生清理，维护设备正常使用； 4.完成厨房各项准备工作； 5.完成管理中心安排的其他工作。 |
| **服**  **务**  **部** | 领班 | 1 | 1.高中或以上学历，身高不低于160com，年龄35周岁以下 2.形象气质佳，身体健康，五官端正，能吃苦； 3.工作踏实、认真，有较强的事业心和责任感。 | 1.为干部职工进餐提供良好服务，协助其它班组做好每日供应和清洁工作； 2.了解每餐客人预订和桌位安排情况，为客人提供周到的服务； 3.严格按餐厅规定的服务程序和服务规格进行服务； 4.手脚要勤快，经常要巡视，发现脏物及时清理，保证餐桌、地面干净； 5.餐后整理卫生时，做到分工明确，包干到人，质量好，效率高； 6.负责所属范围的环境、设备、用具的清洁卫生及保管、保养报修工作； 7.收餐后协助其它班组完成其它任务； 8.完成管理中心交办的其它工作任务。 |
| 服务员 | 6 |
| **合计** |  | 13 |  |  |