附件2

广东海洋大学厨师岗位说明书

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 岗位名称 | 厨师 | | |
| 岗位类别 | 技术岗 | 岗位等级 | 无 |
| 岗位职责 | 1.负责班组食品生产加工；  2.负责加工食品原材料质量符合食品卫生安全要求；  3.负责加工食品质量和卫生安全；  4.协助班长制定原材料采购计划；  5.负责工作场所清洁卫生； | | |
| 工作标准 | 1.遵守学校和中心规章制度，按时上下班；  2.服从班长工作安排，有服务意识，按时完成各项工作任务；  3.按照技术操作规范加工食品，加工前认真检查食材质量，不使用变质材料加工食品；  4.充分利用原材料，减少损耗；  5.认真钻研烹调技术，努力提高食品质量； | | |
| 聘用条件 | 1.爱岗敬业，能吃苦耐劳，具有团队合作精神；  2.熟悉全国地方特色风味、面食、熟食制作工作经验者优先；  3.符合《广东海洋大学非事业编制人员管理暂行规定》（校人事[2009]43号）的其它规定。 | | |

面点师岗位说明书

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 岗位名称 | 面点师 | | |
| 岗位类别 | 技术岗 | 岗位等级 | 无 |
| 岗位职责 | 1.负责面点生产加工；  2.负责加工面点原材料质量符合食品卫生安全要求；  3.负责加工面点质量和卫生安全；  4.协助班长制定原材料采购计划；  5.负责工作场所清洁卫生；  6.下班前负责关好水、电、气开关，妥善保管调配材料；  7.完成上级领导交办的其他工作。 | | |
| 工作标准 | 1.遵守学校和中心规章制度，按时上下班；  2.服从班长工作安排，有服务意识，按时完成各项工作任务；  3.按照技术操作规范加工食品，加工前认真检查食材质量，不使用变质材料加工食品；  4.充分利用原材料，减少损耗；  5.认真钻研烹调技术，努力提高食品质量；  6.廉洁奉公，干净做事。 | | |
| 聘用条件 | 1.熟练掌握中西式点心制作，能独立完成西式点心制作、包装等工作。  2.爱岗敬业，能吃苦耐劳，具有团队合作精神；  3.符合《广东海洋大学非事业编制人员管理暂行规定》（校人事[2009]43号）的其它规定。 | | |