|  |
| --- |
| **重庆轨道十八号线建设运营有限公司食堂后厨人员招聘岗位情况表** |
| 序号 | 部门 | 室/分中心 | 岗位名称 | 人数 | 岗位职责 | 任职条件 | 备注 |
| 1 | 综合管理部 | - | 厨师长 | 1 | 1.负责及统筹厨房运作工作；2.负责厨房的技能培训计划的制定与落实，不断培训提高厨工技能3.完成食堂日常管理、员工培训、技能提升、成本控制等工作。 | 1.年龄53岁以下，性别不限，身体健康，无传染病及慢性病史，持有健康证；2.具备5年以上厨师岗位工作经验。3.具备扎实的厨艺和菜品创新能力，熟悉南北方菜系，对菜品搭配和制作工艺有一定的创新思维；4.具备较高的管理能力和沟通能力，能够有效组织和指导团队成员，统筹协调各项工作；5.具备食品安全和卫生知识，熟悉食品加工和制作的操作规程；6.具备较强的压力承受能力，能够在快节奏的工作环境下保持高效率和优质的菜品；7.熟悉掌握行业相关各类法律法规、标准规范，具有良好的职业道德素养。 |  |
| 2 | 综合管理部 | - | 厨师 | 1 | 1.在厨师组长安排下，负责各种饭菜的加工制作，保证食品质量。2.严格执行《食品卫生法》，作好食堂卫生，保证无过期变质食品。3.完成厨师长交办的其他工作。 | 1.年龄45岁以下，性别不限，身体健康，无传染病及慢性病史，持有健康证；2.3年以上厨师岗位工作经验；3.具有责任心，良好的执行能力和沟通能力，能够严格按照标准操作；4.勤奋努力，对餐饮工作有较高的工作热情；5.具有较强的服务意识、安全意识、保密意识和责任心，服从组织安排、吃苦耐劳，有良好的团队精神和协作能力；6.熟悉掌握行业相关各类法律法规、标准规范，具有良好的职业道德素养；7.特别优秀者可放宽年龄限制。 |  |
| 3 | 综合管理部 | - | 切配师/三炉 | 1 | 1.负责蔬菜清洗和加工，按菜点烹调要求去皮、去老根，保证加工质量和出成率。2.负责水台的卫生清理及正常使用；3.严格执行《食品卫生法》，作好食堂卫生，保证无过期变质食品。 | 1.年龄45岁以下，性别不限，身体健康，无传染病及慢性病史，持有健康证；2.具有责任心，良好的执行能力和沟通能力，能够严格按照标准操作；3.勤奋努力，对餐饮工作有较高的工作热情。4.具有较强的服务意识、安全意识、保密意识和责任心，服从组织安排、吃苦耐劳，有良好的团队精神和协作能力；5.熟悉掌握行业相关各类法律法规、标准规范，具有良好的职业道德素养，6.特别优秀者可放宽年龄限制。 |  |
| 4 | 综合管理部 | - | 面点师 | 1 | 1.负责食堂的面点制作，配合早餐供应；2.负责点心制作台及机器、用具等的清洁；3.严格执行《食品卫生法》，作好食堂卫生，保证无过期变质食品。 | 1.年龄45岁以下，性别不限，身体健康，无传染病及慢性病史，持有健康证；2.具有责任心，良好的执行能力和沟通能力，能够严格按照标准操作；3.勤奋努力，对餐饮工作有较高的工作热情。4.具有较强的服务意识、安全意识、保密意识和责任心，服从组织安排、吃苦耐劳，有良好的团队精神和协作能力；5.熟悉掌握行业相关各类法律法规、标准规范，具有良好的职业道德素养；6.特别优秀者可放宽年龄限制。 |  |
| 5 | 综合管理部 | - | 服务员 | 1 | 1.负责食堂餐食出餐工作；2.负责餐区及餐具等清洁工作；3.负责员工打卡情况追踪，做好未刷卡人员提醒；4.严格执行《食品卫生法》，作好食堂卫生，保证无过期变质食品。 | 1.年龄45岁以下，性别不限，身体健康，无传染病及慢性病史，持有健康证；2.具有责任心，良好的执行能力和沟通能力，能够严格按照标准操作；3.勤奋努力，对餐饮工作有较高的工作热情。4.具有较强的服务意识、安全意识、保密意识和责任心，服从组织安排、吃苦耐劳，有良好的团队精神和协作能力；5.熟悉掌握行业相关各类法律法规、标准规范，具有良好的职业道德素养；6.特别优秀者可放宽年龄限制。 |  |
| 6 | 综合管理部 | - | 洗碗工 | 1 | 1.负责食堂员工餐具的清洗，消毒工作；2.负责员工餐具及时补充工作；3.严格执行《食品卫生法》，作好食堂卫生，保证无过期变质食品。 | 1.年龄50岁以下，性别不限，身体健康，无传染病及慢性病史，持有健康证；2.具有责任心，良好的执行能力和沟通能力，能够严格按照标准操作；3.勤奋努力，对餐饮工作有较高的工作热情。4.具有较强的服务意识、安全意识、保密意识和责任心，服从组织安排、吃苦耐劳，有良好的团队精神和协作能力；5.熟悉掌握行业相关各类法律法规、标准规范，具有良好的职业道德素养；6.特别优秀者可放宽年龄限制。 |  |