# 厨师组长助理岗位职责

来源：网络 作者：沉香触手 更新时间：2023-12-18

*每个岗位都有着自己该有的职责，那么你们知道厨师组长助理岗位职责是什么吗？下文的内容是厨师组长助理岗位职责，欢迎大家阅读！　　厨师组长助理岗位职责　　（1）将消毒过的刀、墩、小料盒、抹布、盛器等用具放在打荷台上的固定位置，将干净筷子、擦盘...*

　　每个岗位都有着自己该有的职责，那么你们知道厨师组长助理岗位职责是什么吗？下文的内容是厨师组长助理岗位职责，欢迎大家阅读！

**厨师组长助理岗位职责**

　　（1）将消毒过的刀、墩、小料盒、抹布、盛器等用具放在打荷台上的固定位置，将干净筷子、擦盘子的干净毛巾放于打荷台的专用盘子内。所有用具、工具必须符合卫生标准；

　　（2）消毒过的各种餐具放置打荷台上或储存柜内，以取用方便为准。

　　（3）按《原料质量规格书》中规定的质量标准，对领取的当日所需要的各种调味料进行质量检验；

　　（4）配合占灶厨师添加、补充各种调料。

　　（5）需要自制的调味酱、调味油，协助占灶厨师按《标准菜谱》中的规定的用料比例和调制方法进行调制。

　　（6）按《料头切制规格》规定的标准和要求切制料头，并将切好的各种料头放入固定的料头盒内，料头的种类和数量应根据实际需要准备，每种料头要求大小、粗细、长短、厚薄一致。

　　（7）按要求调制各种浆糊、雕刻盘饰花卉及制作高汤等。

　　（8）开餐后，接到主配厨师传递过来的菜料，首先确认菜肴的名称、种类、烹调方法及桌号标识，看是否清楚无误码；

　　（9）确认工作结束，按《标准菜谱》的工艺要求对应进行腌制、上浆、挂糊等对原料进行预制处理；

　　（1）按主配厨师的传递顺序，将配好的或经过上浆、挂糊、腌制等处理的菜肴原料传递给占灶厨师烹调加工，如果接到催菜的信息，经核实该菜肴尚未开始烹调时，要立即协调占灶厨师优先进行烹调；

　　（11）在占灶厨师烹制菜肴的过程中，打荷厨师应根据菜肴的出品盛装要求，准备相应的烹调时，要立即协调占灶厨师优先进行烹调；

　　（12）对占灶厨师装盘完毕的菜肴进行质量检查，主要检查是否有明显的异物等，检查过程要迅速、认真。

　　（13）根据审美需求及菜式格调，对装盘的菜肴进行必要的点缀装饰。盘饰美化的原则是美观大方、恰到好处，以不破坏菜肴的整体美感为宜，并要确保菜肴的卫生安全。

　　（14）将烹制、盘饰完毕的菜肴经过严格的感官卫生检查，认为合格并确信无疑后，快速传递到备餐间，交给传菜员。如果属于催要与更换的菜肴，应特别告知传菜员。

　　厨房工种

　　打荷是酒楼厨房的一种分工

　　一般一个完整的厨房里面会有7大分工

　　水台---几乎是所有线里最低级的一条，很苦很累，平均工资也最低。主要负责宰杀各类动物、对水产品进行打鳞等初步加工。由于一天到晚都和水接触，而且长时间在在同一个地方，所以经常有水台仔手指脚趾溃烂，有些吃不得苦的人在水台这一关就下来了，转行做其他工作从此不进厨房。坚持下来的人，刀工慢慢成长，时机成熟了就会调到砧板线去，有个别做事细心认真的人也会被刺身师傅挑中，进入刺身房。水台的线长行话里叫水爷。

　　打荷---如果刚进厨房不分在水台的人一般都会分在打荷线，在厨房里也叫这条做中线，因为它在砧板线和炉头线之间，隔着一条打荷台站在炉头师傅的后面，所以能一直不断地在师傅后面盯着学习，和炉头是一种直接的师徒关系。打荷负责将砧板的各类材料按照菜单分到荷台上面让前面的师傅烹调；炉头把菜炒好之后，打荷又要负责把菜整理好并摆好装饰；然后将成品送到地哩台，让传菜员把菜送到楼面去。因此打荷仔可以在厨房里面转来转去，工作多姿多彩而且学习的机会也多。一般在空闲时炉头师傅都会教自己喜欢的打荷仔更多烹调的技术，也会让一些做得好的在非高峰期上炉炒一些简单的菜，等手艺过了关，就会调到炉头线上面。一些制度好的酒楼，甚至会允许打荷的人将砧板或者炉头做得不好的成品退回，所以同样是新人，打荷仔要比水台仔神气得多，平均工资也会高出一点。打荷的线长行话叫荷王。

　　配菜-----新进厨房的人在荷台一般做二三个月，期间经常切一点小料，如：姜，葱，蒜，如刀工有所长进，即调入案板配菜，配菜根据菜肴品种和各自的质量要求，把经过刀工处理后的两种或两种以上的主料和辅料适当搭配，使之成为一个（或一桌）完整的菜肴原料。配菜的恰当与否，直接关系到菜的色、香、味、形和营养价值，也决定到整桌菜肴是否协调，配菜比打荷仔又要神气一点，工资也会高一点。配菜的线长行话叫主案。

　　岗位职责

　　一、负责菜肴烹制前传递和烹制后的美化工作。

　　二、备齐每餐所需餐具，并保持整洁。

　　三、按上菜和出菜顺序及时传送切配，以及烹制的原料和菜肴。

　　四、提前为烹制好的菜肴准备适当的器皿。

　　五、配合炉灶师傅出菜，保证菜肴整洁美观。

　　六、严格遵守食品卫生制度，杜绝变质菜肴。

　　七、随时保持工作区域卫生和个人卫生。

　　八、完成上级交办的其它工作。

本DOCX文档由 www.zciku.com/中词库网 生成，海量范文文档任你选，，为你的工作锦上添花,祝你一臂之力！