浙大邵逸夫阿拉尔医院

食堂各招聘岗位要求

目 录

[总主厨长岗位要求 1](#_Toc18232)

[一、 职位概述 1](#_Toc5080)

[二、 任职资格 1](#_Toc5845)

[三、 岗位职责 1](#_Toc15924)

[炒菜工作人员岗位要求 3](#_Toc13894)

[一、 任职资格 3](#_Toc17910)

[二、 工作经验与技能 3](#_Toc10210)

[三、 职业素养 3](#_Toc9496)

[四、 食品安全与卫生 3](#_Toc697)

[五、 时间观念 4](#_Toc28542)

[六、 其他要求 4](#_Toc18406)

[切配工作人员招聘要求 5](#_Toc4982)

[一、 基本条件 5](#_Toc24475)

[二、 专业技能 5](#_Toc10018)

[三、 工作态度与品质 5](#_Toc25434)

[四、 其他要求 5](#_Toc29240)

[面点师工作人员招聘要求 7](#_Toc18237)

[一、 岗位职责 7](#_Toc7870)

[二、 任职要求 7](#_Toc16958)

[三、 其他要求 7](#_Toc4266)

[面点师助手工作人员招聘要求 8](#_Toc5583)

[一、 基本素质要求 8](#_Toc9109)

[二、 专业技能 8](#_Toc5970)

[三、 个人品质与态度 8](#_Toc18139)

[四、 其他要求 8](#_Toc12846)

[服务员工作人员招聘 9](#_Toc29661)

总主厨长岗位要求

1. 职位概述

负责医院食堂的菜品烹饪及厨房管理工作，确保为患者、医护人员及其他工作人员提供营养丰富、卫生可口的餐饮服务。

1. 任职资格
2. 男年龄50岁以下，身体健康，持有有效的健康证明。
3. 具有20年以上厨师工作经验，有医院食堂或大型餐饮机构工作经验者优先。
4. 熟悉各类食材的特性和烹饪方法，精通川菜、粤菜、湘菜等多种菜系，能够根据不同的需求制定多样化的菜单。
5. 具备良好的食品安全和卫生意识，熟悉食品卫生相关法律法规。
6. 能够熟练使用厨房设备，如炉灶、蒸锅、烤箱等。
7. 岗位职责
8. **菜品烹饪**
9. 根据医院的膳食安排和营养需求，制定并执行每日的菜谱。
10. 精心烹饪各类菜品，确保口味纯正、色泽美观、营养均衡。
11. 关注患者的特殊饮食需求，如低盐、低糖、低脂等，提供相应的定制菜品。
12. **厨房管理**
13. 负责厨房食材的采购计划和验收工作，确保食材的新鲜度和质量。
14. 合理安排厨房人员的工作任务，监督和指导厨房工作人员的操作规范。
15. 维护厨房设备的正常运行，定期进行清洁和保养。
16. **食品安全与卫生**
17. 严格遵守食品安全和卫生标准，确保厨房环境整洁、餐具消毒到位。
18. 规范食品加工和储存流程，防止食品交叉污染和变质。
19. 配合医院相关部门进行食品安全检查和整改工作。
20. **成本控制**
21. 合理控制食材的采购成本，避免浪费和损耗。
22. 优化菜品制作流程，提高食材利用率，降低能源消耗。
23. **创新与改进**
24. 关注餐饮行业的发展动态，不断创新菜品和烹饪方法，提升餐饮服务质量。
25. 根据患者和员工的反馈意见，及时改进菜品口味和服务。团队协作
26. 与医院后勤部门保持良好的沟通与协作，共同完成医院的餐饮保障任务。
27. 积极参与医院组织的各项活动。

炒菜工作人员岗位要求

1. 任职资格
2. 男年龄在55岁以下，女年龄在45岁以下，身体健康，无传染性疾病及精神病史，持有有效的健康证明。
3. 具备良好的个人卫生习惯，工作期间能严格遵守食品卫生相关规定。
4. 工作经验与技能
5. 具有10年以上厨师工作经验，熟悉各类家常菜、大锅菜的烹饪方法。
6. 熟练掌握炒菜的基本技巧和流程，能够独立完成菜品的炒制工作。
7. 具备一定的菜品创新能力，能够根据医院职工和患者的需求，调整和改进菜品口味。
8. 职业素养
9. 具备较强的责任心和团队合作精神，能够服从食堂的工作安排和调度。
10. 具有良好的服务意识，能够热情、耐心地为就餐人员提供服务。
11. 能够承受工作压力，适应医院食堂的工作节奏。
12. 食品安全与卫生
13. 熟悉食品安全相关法律法规，严格遵守食堂的食品安全管理制度。
14. 确保食材的新鲜、卫生，严格控制食品加工过程中的卫生标准。
15. 正确使用和维护厨房设备、炊具，保持厨房环境的整洁和卫生。
16. 时间观念
17. 能够按时上下班，遵守工作时间安排，确保在就餐时间准时供应菜品。
18. 能够根据医院的特殊需求，如紧急加班、患者加餐等，及时提供相应的餐饮服务。
19. 其他要求
20. 能够接受定期的食品安全培训和技能考核。
21. 无违法犯罪记录，品行良好。

切配工作人员招聘要求

1. 基本条件
2. 45周岁以下男女无特别限制，
3. 有5年以上的烹饪工作经验。
4. 身心健康，无传染病及其他可能影响食品安全的疾病，能够适应厨房工作环境和工作时间。
5. 专业技能
6. 熟练掌握食材的切割、搭配和准备技能，能够根据食谱和厨师的要求准确、快速地完成切配工作。
7. 了解并遵守食品安全卫生规范，确保食材在切配过程中不受污染，保障食品安全。
8. 能够与厨师、服务员等团队成员保持良好的沟通和协作，共同完成食堂的运营任务。
9. 工作态度与品质
10. 对待工作认真负责，能够按时完成切配任务，确保食材的充足和新鲜。
11. 在切配过程中注重细节，耐心细致地处理每一种食材，保证切配质量。
12. 具备良好的服务意识，能够为医护人员和患者提供优质的餐饮服务体验。
13. 其他要求
14. 遵守医院和食堂的各项规章制度，服从管理人员的工作安排和调度。
15. 能够适应医院食堂的工作节奏和环境变化，保持良好的工作状态和心态。
16. 遵纪守法，品行端正，未发生过违法违纪情况。

面点师工作人员招聘要求

1. 岗位职责
2. 负责医院食堂的面点制作，包括包子、馒头、糕点、面包、蛋糕甜品等。需要掌握各种面点的制作流程和技巧，确保面点的口感和质量。
3. 严格遵守食品安全和卫生标准，确保食材新鲜、无变质，制作过程中保持环境整洁，成品符合卫生要求。
4. 能够正确使用各种面点制作设备，并按照规定进行设备的日常维护和保养。
5. 根据医院员工和患者的需求，不断创新和研发新的面点品种，丰富食堂的面点种类。
6. 任职要求
7. 初高中及以上学历，具有面点制作相关工作有10经验。
8. 熟练掌握面点制作技巧，能够独立完成面点的制作。同时，需要具备一定的创新能力，能够研发新的面点品种。
9. 身心健康，能够适应食堂的工作环境和工作时间。具备良好的身体素质。
10. 能够与同事和患者建立良好的关系，提供优质的服务。
11. 具有团队合作精神，能够积极配合其他工作人员的工作，共同完成食堂的各项任务。
12. 其他要求
13. 年龄要求男在50周岁以下，女在45周岁以下

面点师助手工作人员招聘要求

1. 基本素质要求
2. 应聘者遵纪守法，品行端正，无违法违纪记录，具备良好的职业道德和责任心。
3. 身体健康，无传染病和其他影响食品安全的疾病。
4. 实际操作能力和工作经验。
5. 专业技能
6. 具备一定的面点制作基础知识，了解面点制作的基本流程和原理。
7. 熟练掌握面点制作的基本技能，如和面、发酵、成型、烘焙等。
8. 能够根据食谱或师傅的指导，准确制作各种面点产品。
9. 个人品质与态度
10. 具备良好的团队合作精神和沟通能力。
11. 具备良好的服务意识，能够热情周到地为患者和医护人员提供服务。
12. 具备吃苦耐劳的精神和毅力。
13. 其他要求

年龄要求男在45周岁以下，女在40周岁以下

服务员工作人员招聘

基本条件

1. 男45周岁以下，女40周岁以下，且身体健康，无传染性疾病和其他可能影响工作的疾病。
2. 服务意识强，能够认真履行本职工作，有较强的纪律观念，爱岗敬业，吃苦耐劳，能够为病人和员工提供优质的服务。