

ПОЛНОМОЧИЯ СОТРУДНИКА КУХНИ (ПОВАРА)

Данный документ сформулирован реферативно, поскольку обусловленные полномочия, в большинстве своем, находят конкретизацию в массе других правил заведения

ВВЕДЕНИЕ

Прямыми обязанностями сотрудника кухни являются:

- **соблюдение правил заведения и трудовой дисциплины;**
- соответствие профессии;
- приготовление, оформление и упаковка блюд, составляющих меню заведения;
- заготовка ингредиентов;
- работа с клиентом и кассой;
- работа с продуктами;
- иное обеспечение рабочих процессов заведения;
- уборка рабочих зон и поддержание в чистоте оборудования и инвентаря.

Из прямых обязанностей вытекают второстепенные, которые являются очевидными или, так или иначе, доносятся до введома сотрудников директором.

СООТВЕТСТВИЕ ПРОФЕССИИ

Хотя сотрудник кухни в текущем формате заведения – это и кассир, и еще много кто... (что только придает такому сотруднику большей ценности)
- он или она, прежде всего, **повар**.

Повар – это профессия и это определенный уровень («планка»).

И хотя мы можем научить человека делать пиццу за две недели, станет он поваром гораздо-гораздо позже, если вообще ему это удастся...

Повара – это значимые люди, без преувеличений.

Они создают не только еду, но и **атмосферу, воспоминания, чувства**.

Повар может подарить человеку необычайный вечер и, одновременно с этим, может полностью испортить ему его.

Немногие профессии имеют такую высокую степень влияния на жизнь и здоровье посторонних людей.

Безусловно, повар – это большая ответственность, это человек, который обладает интеллектом, самодисциплиной, высокой стрессоустойчивостью, скоростью принятия решений, аккуратностью, кропотливостью и уважением к своим клиентам.

Если называть себя поваром, то следует быть им в действительности.

Заведению нужны именно Повара.

СОБЛЮДЕНИЕ СУБОРДИНАЦИИ

Сотрудник кухни обязан уважать правила субординации в коллективе.

Повар обязан выполнять все поручения администрирующего сотрудника, которые так или иначе связаны с его обязанностями, незамедлительно и беспрекословно.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ОФОРМЛЕНИЕ БЛЮД

Сотрудник кухни обязан полностью и неукоснительно соблюдать технологические карты и правила заведения относительно приготовления и оформления блюд.

Постоянное качество и единообразие в процессах – это признак хорошего заведения и, несомненно, критерий успешности, который, пожалуй, и отличает серьезный проект от «забегаловок»,

поэтому сотрудникам запрещено менять технологические карты и соответствующие правила **в самовольном порядке**.

При этом, каждый сотрудник имеет право выразить свое аргументированное мнение и предложить изменения.

ЗАГОТОВКА ИНГРЕДИЕНТОВ

Повар обязан производить заготовку ингредиентов для основного продукта строго в соответствии с правилами заведения.

Ингредиенты заготавливаются в таком количестве, чтобы они были использованы до того момента, когда их необходимо будет списать.

По этому поводу у повара и администратора ведется постоянный диалог.

РАБОТА С КЛИЕНТОМ И КАССОЙ

Сотрудник кухни обязан принимать заказы у клиента, производить с ним расчет и выдавать готовый заказ, руководствуясь правилами заведения.

В частности, блоком правил «Взаємодія з клієнтом».

РАБОТА С ПРОДУКТАМИ

- Сотрудник кухни обязан контролировать сроки годности используемых продуктов.
Взял товар со склада – проверил его сроки.
- Повар обязан постоянно следить за свежестью ингредиентов посредством **наблюдения за цветом, контроля запаха и консистенции, а также пробы «на вкус»**.
- Сотрудник кухни обязан следить за наличием стикеров на заготовках и информацией на них.
- Повар обязан незамедлительно изолировать от производства все испорченные и несвежие продукты, а также уведомлять администратора о необходимости проведения списания.
- Сотрудник кухни обязан следить за складскими запасами товаров и в случае, когда тот или иной товар заканчивается – сообщать администратору смены.

ОБЕСПЕЧЕНИЕ РАБОЧИХ ПРОЦЕССОВ ЗАВЕДЕНИЯ

- Сотрудник кухни обязан, в случае необходимости, участвовать в приеме товара, в том числе выполняя функции носильщика с последующим упорядочиванием и расставлением товара согласно правил заведения.
- В случае необходимости, сотрудник кухни должен быть готов собирать коробки и бумажные пакеты с содержимым.

- Повар обязан выполнять обязанности дежурного, даже не являясь им, если последний по тем или иным причинам не успевает или не может выполнить их самостоятельно.
- Повар обязан знать обязанности администратора смены и помогать / способствовать последнему в надлежащем их исполнении.

УБОРКА РАБОЧИХ ЗОН И ПОДДЕРЖАНИЕ В ЧИСТОТЕ ОБОРУДОВАНИЯ И ИНВЕНТАРЯ

Сотрудник кухни обязан находится в постоянном стремлении к чистоте и порядку.

Для этого он ориентируется на правила «Повноваженна чергового», даже не являясь дежурным.

Сотрудник кухни обязан способствовать и помогать дежурному.

Повар в рабочее время обязан руководствоваться принципом:

«Нет заказов? Приберись и делай заготовки.

Нет заказов и есть заготовки? Наведи полную чистоту.

Сделано всё? Спроси у администратора – что делать.

Нет поручений – можно отдохнуть.»