

附件 1

食堂炊事岗位人员需求表

序号	岗位类别	岗位名称	人数	岗位职责	资质要求
1	主要岗位 (8人)	项目经理	1	全面负责本项目运营管理、内外事务沟通处理、员工考核培训、菜式营养调配、食品安全管理、成本预算控制、食堂日常检查、就餐人员意见收集、各种制度表格填报、物资出入库登记、库房清点等。	学历：大专以上学历 年龄：50 周岁及以下。性别：不限 政治过硬、身体健康、服务意识好，有较强的事业心和工作责任感；具有食品安全管理员、公共营养师等相关资质；有 3 年以上餐饮项目管理经验；熟悉餐饮管理工作的各项业务和流程，能够完成工作标准、培训计划及应急预案的制定及落实；具备一定的安全知识和法律知识，能够指导下属开展好各项工作；具有良好的沟通、协调、管理和处理突发问题的能力；能够熟练操作各种办公软件、应对日常事务；须提供 1 年以内社保缴纳记录证明材料。
2		厨师长	1	具体负责菜谱制定、食材下单、出品质量监督、成本控制、食品安全监督、厨房秩序维护、厨房卫生和人员管理等。	年龄：55 周岁及以下。性别：男 政治过硬、身体健康、服务意识好，有较强的事业心和工作责任感；能够吃苦耐劳、有开拓精神；具备高级厨师资质；有 5 年以上担任餐饮项目厨师长经验(提供证明材料)；具有良好的沟通、协调、管理和处理问题的能力；须提供 1 年以内社保缴纳记录证明材料。
3		厨师	3	主要负责日常工作餐制作和厨房卫生、配餐服务等工作，同时协助厨师长制定菜谱，能够制作特色菜肴。	年龄：55 周岁及以下。性别：男 身体健康、工作责任心强，能吃苦耐劳；具备等级厨师资质；有 3 年以上餐饮项目厨师工作经验；精通不同菜系烹饪（包括但不限于川菜、粤菜、北方菜等）；熟悉大锅菜和小锅菜制作。
4					
5	次要岗位 (9人)	面点师	2	主要负责制作各式面点、糕点、蛋糕和面点间卫生，协助厨师长制定菜谱，能够制作特色面点。	年龄：50 周岁及以下。性别：不限 身体健康、工作责任心强，能吃苦耐劳；具备面点师资质；有 3 年以上担任餐饮项目面点师经验；精通各式南北方风味和中西式面点制作，能够熟练制作各种主食，包括花卷、馒头、包子、烙饼等。
		牛肉面师傅	1	拉面师负责制作拉面和各类特色面食。	年龄：50 周岁及以下。性别：不限 身体健康、工作责任心强，能吃苦耐劳；有 3 年以上担任餐饮项目拉面师经验，会和面、拉面，按所定菜单独立完成加工，制作面食。
		切配工	2	主要负责蔬菜清洗切配、肉类、禽类、水产品等的切配处理。	年龄：50 岁周岁及以下。性别：不限 身体健康、工作责任心强，能吃苦耐劳、熟练完成切配等相关工作。
6		服务员	5	主要负责餐厅的工作餐接待、打餐服务和日常清洁等工作。	年龄：40 周岁及以下。性别：女 身体健康、工作细致、责任心强；具有较强的服务意识、能吃苦耐劳。
7		送餐员	1	主要统计科室及伤病员餐食需求订单，准备餐品，打餐包装并及时配送。	年龄：50 周岁及以下。性别：不限 身体健康、工作责任心强，能吃苦耐劳、胜任本职工作。
8		洗碗工	1	主要负责餐具的收集、清洗和消毒等工作。协助验收检查食品、保管、库房卫生打扫。	年龄：50 岁周岁及以下。性别：不限 身体健康、工作责任心强，能吃苦耐劳、胜任本职工作。
合计：17人					
★其他要求		1. 项目经理、厨师长、厨师和面点师为主要岗位人员，一经确认原则上不允许更换，如遇特殊情况确需更换的，向甲方提交证明材料和书面申请，经审批同意后才可更换，且在合同期内主要岗位人员累计更换不得超过总数的 50%。 2. 厨师长、厨师和面点师合计拥有中级资质（或国家职业资格四级）及以上的人数不得少于 3 人；拥有高级资质（或国家职业资格三级）及以上的人数不得少于 2 人。 3. 所有服务人员须持有健康证。			

