附：**三明市城发集团食堂管理团队（17人）**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 工种 | 人数  （名） | 工作范围 |
| 厨师长 | 1 | 负责整个厨师团队；了解市场；开菜单；研究创新菜系；控制成本；整个厨房的卫生食品安全，冰箱、冰柜里的菜品摆放整齐；明码标签标注好；安全设施。 |
| 厨师 | 2 | 负责炒菜、轮流早餐；锅台卫生每日清洗；监管冰箱、冰柜的原材料以及卫生。 |
| 主丁 | 1 | 负责切配组长；统计库存的菜品上报给厨师长 |
| 丁板 | 1 | 负责切配；管理冰箱；冷菜；肉包绞肉；厨房卫生；开饭之前帮忙打菜；轮流早餐 |
| 蒸饭 | 1 | 负责早餐；蒸饭 |
| 面点组长 | 1 | 负责制作肉包、面点、糕点等其它花样 |
| 面点 | 1 | 负责制作肉包、面点、糕点等其它花样 |
| 后勤 | 4 | 负责洗菜、洗碗、加工区卫生、洗碗区卫生、厨余残渣处理 |
| 服务员 | 3 | 负责打菜、餐厅卫生；轮流早餐，其中一人刷卡 |
| 小吃部 | 2 | 负责各地区的特色小吃，如永安小吃、宁化小吃、牛系列小吃 |
| 小计 | 17 |  |
| 团队报价 | 元/月，合计： 元/年 | |