

Должностная инструкция

шеф-повара

1. Общие положения

1. Во время отсутствия шеф-повара (командировка, отпуск, лечение) его функции переходят к повару, назначенному управляющему рестораном.
2. Шеф-повар нанимается на работу и увольняется с неё приказом управляющего рестораном.
3. Лицо, которое претендует на позицию шеф-повара, обязано отвечать всем нижеперечисленным требованиям по квалификации:
 - средне-специальное профильное образование;
 - профильные курсы по повышению квалификации;
 - стаж работы в сфере приготовления питания от двух лет;
 - действительная медицинская книжка;
 - успешно пройденный медицинский осмотр.
4. Шеф-повар обязан владеть знаниями в следующих областях:
 - профильное законодательство, затрагивающее функционирование предприятий общественного питания;
 - основы ведения соответствующего документооборота;
 - правила эксплуатации специализированного оборудования, установленного на кухне;
 - способы приготовления блюд и напитков, представленных в меню ресторана;
 - принципы разработки меню, в том числе диетического и тематического направления;
 - нормы приготовления блюд и кулинарных изделий для праздничных мероприятий;
 - нормативы безопасности пищевых ингредиентов, сроки их годности, правила использования;
 - правила совместимости и несовместимости различных блюд, напитков и приправ;
 - нормативы расходов продуктов и других составляющих, потребляемых при приготовлении разнообразных блюд;
 - принципы управления сотрудниками в небольших группах;
 - правила контроля за процессом приготовления пищи подчиненными;
 - нормы снабжения кухни необходимыми продуктами, приправами, ингредиентами;
 - актуальный опыт приготовления блюд у лидеров отрасли;
 - правила трудовой дисциплины, пожарной безопасности;
 - нормативы в санитарно-гигиенической сфере, относящиеся к приготовлению пищи.
5. Шеф-повар руководствуется:
 - актуальными статьями законодательства;
 - документацией юридического лица, владеющего рестораном;
 - положениями этой инструкции.

2. Обязанности

Шеф-повар выполняет следующий комплекс обязанностей:

1. Руководство кухней ресторана, нацеленное на приготовление разнообразных, высококачественных и востребованных блюд.
2. Руководство подбором сотрудников для кухни ресторана.
3. Обеспечение эффективной работы команды подчиненных поваров и работников, занятых на кухне.
4. Отслеживание необходимого уровня запасов продуктов, приправ, других требуемых ингредиентов и подача заявок на их необходимое пополнение.
5. Наблюдение за надлежащей работой кухонного оборудования.
6. Контроль качества продуктов, приправ, других ингредиентов, закупаемых для нужд кухни.
7. Контроль качества приготовленных блюд.
8. Внедрение процедур по совершенствованию трудовой деятельности в рамках своей компетенции.
9. Мониторинг соблюдения санитарно-гигиенических норм на кухне.
10. Руководство процессом составления меню ресторана, с учетом требований, предъявляемых его управляющим.
11. Обеспечение приготовления необходимых блюд для торжественных и праздничных мероприятий.
12. Рассмотрение пожеланий управляющего и клиентов по включению в меню дополнительных блюд.
13. Обучение поваров, как подчиненных, так и присланных из других заведений, приемам приготовления блюд.
14. Оценка качества работы подчиненных.
15. Взаимодействие с управляющим рестораном и другими лицами по вопросам, относящимся к приготовлению пищи.

3. Ответственность

Шеф-повар может быть привлечен к ответственности за совершение следующих нарушений:

1. За ущерб, нанесенный ресторану по его вине, — в пределах, которые даны в соответствующих разделах действующего законодательства.
2. За неисполнение возложенных должностных обязанностей — в соответствии с разделами трудового законодательства.
3. За нарушения действующих правил, норм и разделов законодательства — в соответствии со статьями уголовного, административного, трудового законодательства.

4. Права

Шеф-повару работодателем предоставляются следующие права:

1. Вносить предложения по улучшению составляющих работы ресторана и его кухни.
2. Знакомиться с проектами внутренних документов, затрагивающих сферу его деятельности.
3. Участвовать в собраниях менеджеров и владельцев ресторана, где поднимаются вопросы, которые затрагивают моменты функционирования кухни.
4. Распоряжаться доверенными средствами в пределах закрепленной компетенции.
5. Информировать руководство ресторана о необходимости кадровых решений, относящихся к работникам кухни.
6. Подписывать соответствующие документы в пределах установленной должностной ответственности.

7. Требовать от управляющего рестораном временной приостановки работы кухни, если замечены серьезные проблемные моменты в её деятельности.
8. Требовать от руководства и сотрудников ресторана обеспечения доступа к необходимой в работе информации.
9. Требовать от руководства ресторана создания условий, которые необходимы для полноценного функционирования кухни.

5. Условия труда

1. Шеф-повар может быть отправлен по его просьбе в соответствии с положениями внутренней документации на курсы по повышению квалификационного уровня.
2. Шеф-повару работодателем предоставляется фирменная одежда, необходимая для его работы.
3. Шеф-повар может быть привлечен к работе в выходные и праздничные дни, для обслуживания специальных мероприятий, получая при этом дополнительные выплаты, в соответствии с положениями трудового законодательства.
4. Шеф-повар может быть отправлен по его просьбе и за счет работодателя в специальную командировку для ознакомления с деятельностью по приготовлению блюд в других ресторанах.