

Профиль кандидата

Должность: Шеф-повар

1. Цель позиции

Обеспечение стабильной работы кухни ресторана через управление персоналом, производственными процессами, качеством продукции, себестоимостью и пищевой безопасностью в соответствии с утверждённой концепцией и стандартами ресторана.

2. Подчинённость

Подчиняется: собственнику / управляющему рестораном

В подчинении: су-шефы, повара, заготовочный персонал, мойщики (через линейных руководителей)

3. Основные зоны ответственности

Управление кухней

- Организация и контроль работы кухни в ежедневном режиме
 - Обеспечение бесперебойного выпуска блюд в соответствии с меню и стандартами
 - Планирование загрузки кухни в зависимости от посадки и прогноза выручки
-

Управление персоналом

- Участие в подборе ключевых сотрудников кухни
- Адаптация, обучение и развитие персонала
- Формирование графиков работы

- Контроль дисциплины и соблюдения стандартов
 - Формирование кадрового резерва
-

Управление качеством и стандартами

- Внедрение и контроль стандартов приготовления и подачи блюд
 - Контроль соблюдения технологических карт
 - Обеспечение стабильного вкуса и внешнего вида блюд
 - Работа с рекламациями по кухне
-

Финансовое управление

- Контроль food cost
 - Работа с нормами закладки, списаниями, потерями
 - Участие в инвентаризациях и анализе отклонений
 - Оптимизация себестоимости без потери качества
-

Управление производственными процессами

- Организация заготовочных процессов
 - Контроль сроков хранения и ротации продукции
 - Оптимизация рабочих процессов на кухне
 - Внедрение чек-листов и регламентов
-

Пищевая безопасность

- Соблюдение санитарных норм и требований НАССР
 - Контроль чистоты кухни и оборудования
 - Контроль условий хранения продуктов
 - Подготовка кухни к проверкам контролирующих органов
-

Взаимодействие с другими подразделениями

- Регулярное взаимодействие с управляющим ресторана
 - Координация работы кухни и зала
 - Участие в планировании меню, акций, сезонных предложений
-

4. Обязательные профессиональные требования

- Опыт работы шеф-поваром или су-шефом от 3 лет
 - Понимание принципов управления персоналом кухни
 - Знание основ food cost и производственной экономики
 - Опыт внедрения стандартов и регламентов
 - Понимание процессов заготовки, хранения и отдачи блюд
 - Знание санитарных норм и требований пищевой безопасности
-

5. Личностные требования

- Ответственность
 - Системность в работе
 - Стрессоустойчивость
 - Умение принимать управленческие решения
 - Готовность работать по стандартам и с показателями
-

6. Ключевые показатели эффективности (KPI)

- Соблюдение food cost
 - Стабильность качества блюд
 - Текучесть персонала кухни
 - Выполнение стандартов пищевой безопасности
 - Отсутствие системных рекламаций по кухне
-

7. Неприемлемые установки для кандидата

- Отказ от управленческих функций
- Перекалывание ответственности на персонал
- Игнорирование финансовых показателей
- Несоблюдение стандартов и регламентов