食堂服务项目需求

1. 项目介绍：

1、食堂服务分职工、病人2部分；

2、提供一日三晚餐供应服务；

3、就餐人员约400人/日；

4、我院目前配有2名厨师、2名工人；

5、食材配送由医院负责；

6、有传统持卡订餐服务系统；

7、我院安排0.4名食堂管理员，负责食堂帐目管理，监督食堂工作。

1. 岗位及需求

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 岗位 | 数量（人） | 工作内容 | 目标效果 | 备注 |
| 食堂管理员 | 0.4 | 审核菜谱；把控出品质量，指导厨房运营 | 健康营养、搭配合理效果；节约成本，提升服务效果。 | 有食堂运营管理经验， |
| 厨师 | 1 | 菜谱制订；食材下单、食材验收；食材加工及烹调；参与送餐；注：与医院配置的厨师工作职责相同 | 保证饭菜质量，色香味俱全，菜式多样化 | 3年厨师服务经验，持厨师证 |
| 工人 | 2 | 食材清洗加工；订餐送餐；注：与医院配置的工人工作职责相同； | 用心服务，符合医院员工服务行为 | 健康证 |