

Job Description

Title: **Head Chef**

Reports to: Manager

Work Status: Full-Time, 40hrs/week plus ad hoc weekend/events

Summary of Position:

This individual is responsible for the overall operations in the kitchen area of a small job training cafe/bakery and to uphold the standards of the business.

- To oversee, manage, and develop the kitchen operations to be profitable and sustainable
 - To train employees & trainees to gain knowledge of general kitchen operations and procedures
 - To create delicious food and pastries for our cafe customers
-

Duties & Responsibilities:

- Inventory
 - Order all food/pantry/pastry stock
 - Estimate amounts and costs of supplies of ingredients per recipe
 - Minimize waste
 - Training
 - Individual employee training in preparation, cooking, and presentation of food
 - Summarize trainings, follow-up with written and verbal guidelines to follow
 - Ensure all recipes are in both Thai & English, available in hard copy and soft copy (stored in google drive)
 - Sometimes hands-on training will be having a trainee learn (without any previous experience). Help them learn the basics, from the kitchen helper role, then learn the Sous-chef role to finally being ready to act as a chef during some shifts.
 - Safety & Professionalism
 - Follow kitchen cleanliness standards, repairs/maintenance of kitchen equipment
 - Model and enforce dress code, hygiene (such as hand washing/tasting), food safety standards, dishwashing, and overall kitchen cleanliness
 - Oversee Food preparation
 - Monitor, coach, and assist for quick food preparation
 - Check plates, and ensure standards are met
 - Problem solve employee conflicts, wrong orders, stock issues
 - Creativity / New Menu Items
 - Align any new recipes/food items to our target customer, brand, and marketing strategy
 - Must pitch ideas and receive approval from Manager before launching new products
-

Skills/Qualifications:

Experience in restaurant/kitchen (minimum 3 years) and bachelor's degree; Leadership of Staff, Verbal Communication, Quality Focus, Customer Focus, Problem Solving, Hand/Eye Coordination, Time Management.

รายละเอียดงาน

ตำแหน่ง: หัวหน้าเชฟ

รายงานต่อ: ผู้จัดการ

สถานะการทำงาน: เต็มเวลา 40 ชม./สัปดาห์ และวันหยุดสุดสัปดาห์หรือกิจกรรมเฉพาะกิจ

รายละเอียดตำแหน่งโดยสังเขป:

บุคคลนี้มีหน้าที่รับผิดชอบการดำเนินงานโดยรวมในพื้นที่ครัวของร้านอาหาร/ร้านเบเกอรี่สำหรับฝึกอบรม และเพื่อรักษามาตรฐานของธุรกิจ

- กำกับดูแล บริหารจัดการ และพัฒนาการปฏิบัติงานในครัวให้มีผลกำไรและยั่งยืน
- เพื่อฝึกอบรมพนักงานให้มีความรู้เกี่ยวกับการปฏิบัติงานและขั้นตอนในครัวทั่วไป
- เพื่อรังสรรค์อาหารและขนมอบแสนอร่อยให้กับลูกค้าร้านอาหารของเรา

หน้าที่และความรับผิดชอบ:

- รายการสิ่งของ
 - สั่งวัตถุดิบที่จำเป็นต่างๆ สำหรับการทำอาหาร และขนม
 - ประมาณการจำนวนและต้นทุนของวัตถุดิบต่อสูตร
 - ควบคุมการสิ้นเปลืองให้ได้มากที่สุด
- การฝึกอบรม
 - การฝึกอบรมพนักงานเป็นรายบุคคลในการเตรียม การทำอาหาร และการนำเสนออาหาร
 - สรุปการอบรม ติดตามผลการอบรมทางลายลักษณ์อักษรและวาจา
 - ตรวจสอบให้แน่ใจว่าสูตรอาหารทั้งหมดมีทั้งภาษาไทยและอังกฤษ มีทั้งฉบับพิมพ์และฉบับดิจิทัล (เก็บไว้ใน Google ไดรฟ์)
 - บางครั้งการฝึกภาคปฏิบัติจะต้องให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมเรียนรู้ตั้งแต่เริ่มต้น บทบาทผู้ช่วยในครัวขั้นพื้นฐาน ตามด้วยบทบาทซู-เชฟ เพื่อในที่สุดก็พร้อมที่จะทำหน้าที่เป็นเชฟระหว่างกะได้
- ความปลอดภัยและความเป็นมืออาชีพ
 - ปฏิบัติตามมาตรฐานความปลอดภัยในครัว การซ่อมแซม/บำรุงรักษาอุปกรณ์ในครัว
 - เป็นแบบอย่างและบังคับใช้กฎการแต่งกาย สุขอนามัย (เช่น การล้างมือ/การชิมอาหาร) มาตรฐานความปลอดภัยของอาหาร การล้างจาน และความสะอาดโดยรวมของห้องครัว
- ดูแลการเตรียมอาหาร
 - ตรวจสอบ ผักสอย และช่วยเหลือในการเตรียมอาหารให้เป็นไปอย่างรวดเร็ว
 - ตรวจสอบอาหาร ให้แน่ใจว่าได้มาตรฐาน
 - แก้ไขปัญหาเฉพาะหน้า ด้านความขัดแย้งระหว่างพนักงาน ออเดอร์ผิด และสต็อกสินค้า
- ความคิดสร้างสรรค์ / คิดค้นเมนูใหม่
 - ปรับรายการอาหารใหม่ๆ ให้ตรงกลุ่มเป้าหมายลูกค้า ตรงกับแบรนด์ของเรา และกลยุทธ์การตลาด
 - ต้องเสนอไอเดียและได้รับการอนุมัติจากผู้จัดการก่อนเปิดตัวเมนูใหม่

ทักษะ/คุณสมบัติ:

มีประสบการณ์ด้านร้านอาหาร/ครัว (ขั้นต่ำ 3 ปี) จบการศึกษาระดับปริญญาตรี มีภาวะผู้นำ มีทักษะการสื่อสารด้วยวาจา การมุ่งเน้นคุณภาพ การมุ่งเน้นลูกค้า การแก้ปัญหา มีการประสานมือ/ตาได้ดี และการบริหารเวลา