



قناة مهام الوظائف

## المهام الوظيفية لمساعد شيف

### ماهي وظيفة مساعد شيف؟

مساعد الشيف او مساعد طبخ ويطلق عليه Sous Chef وظيفة مهمة في وظائف قطاع السياحة والفنادق والمطاعم وهو المسؤول عن المساعدة في إعداد وتجهيز جميع قوائم الطعام والمشروبات وكذلك إنتاج قوائم طعام عالية الجودة من حيث الشكل والطعم كما يجب التأكد من أن المطبخ يعمل في الوقت المناسب بما يتوافق مع معايير الجودة المتبعة داخل المؤسسة.

### المهام الوظيفية لوظيفة مساعد شيف:

## قناة مهام الوظائف

- المساعدة في إعداد وتجهيز جميع قوائم الطعام والمشروبات.
- الإشراف على إنتاج أطباق ذات جودة عالية من حيث الشكل والمذاق.
- المتابعة المستمرة والتأكد من أن المطبخ يعمل في الوقت المناسب.
- المشاركة مع الشيف التنفيذي في التخطيط وتوجيه فريق عمل المطبخ.

- المساعدة على حل المشكلات التي تحدث أثناء العمل.
- الإشراف على تقييم أداء وتدريب فريق عمل المطبخ.
- متابعة مواعيد العمل الخاصة لفريق عمل المطبخ ومتابعة إجراءات الإجازات.
- التأكد من توافر الخامات المطلوبة داخل المخازن وتقديم الطلبات بشكل دوري لقسم المخازن.
- الإشراف على تطبيق لوائح الصحة والسلامة في الطبخ وتخزين الطعام.
- التعاون مع فريق العمل والتواصل بشكل مهني.

### المهارات اللازمة لوظيفة مساعد شيف:

- فهم جيد لأنواع متعددة من الطهي والمكونات والمعدات.
- القدرة على إدارة قسم المطبخ بشكل كامل.
- الدقة والسرعة في التعامل مع حالات الطوارئ.
- القدرة على تقييم مهارات فريق العمل وتقديم الحلول المناسبة للمشكلات.
- الإطلاع على مستجدات المجال ومعرفة الأساليب الحديثة.
- اجادة العمل على برامج الكمبيوتر المختلفة مثل برامج مايكروسوفت اوفيس.
- امتلاك مهارات التواصل بشكل جيد مع الشخصيات المختلفة.

### متطلبات العمل في وظيفة مساعد شيف:

- الحصول على درجة بكالوريوس فن الطهي / أو شهادة ذات صلة.
- الخبرة العملية السابقة في وظيفة مساعد شيف.

تمت بحمد الله،،،

اتمنى التوفيق للجميع...

لا تنسونا من صالح دعائكم..

قناة مهام الوظائف اضغط هنا

مجموعة أبو الجوهرة التعليمية اضغط هنا

تحت اشراف : أبو الجوهرة

@almroane



قناة مهام الوظائف