



مدونة المناهج السعودية

<https://eduschool40.blog>

الموقع التعليمي لجميع المراحل الدراسية

في المملكة العربية السعودية



الوصف الوظيفي لعامل مطبخ

ماهي وظيفة موظف عامل مطبخ؟

عامل المطبخ من الوظائف الاولية للعمل في قطاع الفنادق والمطاعم حيث يكون العامل هو المسؤول عن جمع أدوات المطبخ المستخدمة من مناطق تناول الطعام والمطبخ وتحميل وتفريغ اجهزة غسيل الاطباق وكذلك القيام بغسل وتنظيم معدات محددة على اليد بشكل منفرد وهو المسؤول عن نظافة المطبخ بشكل عام وتحتاج الوظيفة الي القدرة علي البدنية والقدرة على العمل في نوبات مختلفة وفي بعض الأحيان العمل في أيام العطلات.

قناة مهام الوظائف



المهام الوظيفية لموظف عامل مطبخ:

- جمع أدوات المطبخ المستخدمة من مناطق تناول الطعام والمطبخ.
- تحميل وتفريغ أجهزة غسل الصحون.
- غسل الاغراض المحددة باليد مثل لوحات التقطيع والوانوي الكبيرة.
- تخزين الأطباق والمعدات نظيفة بشكل مناسب.
- تجهيز وإعداد المطبخ قبل البدء في إعداد الوجبات.

- التأكد من وجود ما يكفي من الأطباق والأواني النظيفة خلال ساعات الذروة.
- الحفاظ على مخزون مواد التنظيف وتقديم الطلبات عن نقص الموارد.
- التأكد من تشغيل أجهزة غسيل الأطباق والإبلاغ الفوري عن الأعطال والمشكلات الفنية.
- تطهير منطقة المطبخ وتطبيق إجراءات الصحة والسلامة.

المهارات اللازمة لوظيفة موظف عامل مطبخ:

- القدرة البدنية والقدرة على العمل في ورديات مختلفة وكذلك في أيام العطلات.
- اجادة التعامل مع أجهزة غسيل الأطباق.
- القدرة على إتباع التعليمات والمساعدة في المهام المختلفة عند الاحتياج.
- إدارة الوقت وترتيب المهام.
- الدقة والاهتمام بالتفاصيل وتطبيق قواعد الصحة والسلامة.

متطلبات العمل في وظيفة موظف عامل مطبخ:

- الحصول على شهادة ثانوية.
- الخبرة العملية في وظيفة عامل مطبخ تعتبر ميزة إضافية.

تمت بحمد الله.

اتمنى التوفيق للجميع ..

لا تنسونا من صالح دعائكم..

قناة مهام الوظائف اضغط هنا

مجموعة أبو الجوهرة اضغط هنا

تحت اشراف أبو الجوهرة

@almroane



مجموعات أبو الجوهرة