

KITCHEN CREW

Profesi atau pekerjaan:

Kitchen Crew

Lingkup dan tujuan umum:

Menyiapkan makanan sesuai dengan standar resep untuk setiap item menu dan memastikan operasi dapur selalu bersih dan sanitasi dengan mengikuti jadwal pembersihan dan mematuhi peraturan kesehatan & kebersihan dan kebijakan perusahaan.

Tempat kerja:

Dapur Vana

Lapor kepada:

Kitchen Head

Bertanggung jawab untuk:

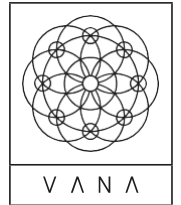
Diri sendiri

Keahlian & persyaratan:

- Sikap positif
- Mampu memprioritaskan dan bekerja secara efisien walau dengan pengawasan yang terbatas.
- Pengetahuan yang baik tentang standar sanitasi.
- Kemampuan untuk menggunakan peralatan masak dan alat pembersih, dll.
- Mampu menangani pekerjaan di lingkungan yang serba cepat.
- Menjaga standar kebersihan dan format dapur.

Tugas utama:

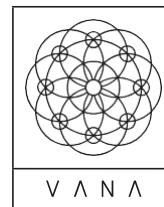
- Menyiapkan workstation dapur dengan semua bahan yang dibutuhkan dan peralatan memasak
- Mempersiapkan bahan untuk digunakan untuk masak (memotong dan mengupas sayuran, dll)
- Memasak makanan dengan berbagai peralatan masak.
- Memastikan makanan dihiasi dengan betul sebelum disajikan.
- Menjaga dapur senantiasa bersih dan rapi.
- Memastikan semua bahan, peralatan makanan dan dapur disimpan dengan benar siap dipakai.
- Memeriksa kualitas bahan sebelum membuat makanan.
- Memonitor semua stok dapur dan menyarankan kepada Kitchen Head untuk menempatkan pesanan ketika ada kekurangan atau stok sudah dibawah par level.
- Secepatnya memberikan info ke tim layanan depan kalo ada menu yang tidak tersedia.
- Menjaga kondisi peralatan memasak/alat dan melaporkan kerusakan serta mengatur penggantian /perbaikan dilakukan secepatnya demi kelancaran operasi dapur.
- Mengisi ulang makanan saat adanya acara khusus/periode sibuk.
- Membantu mengatur tampilan ruang makan seperti alat penghangat makanan atau set up BBQs.
- Memahami dan mempraktikkan prinsip peduli lingkungan.



- Mendaur ulang limbah makanan seperti sayuran dan buah untuk membuat kompos.
- Menjaga Taman Herbal dengan merawat tanaman dengan baik.
- Menghadiri rapat Departemen dan sesi pelatihan seperti yang diminta.
- Membantu dan melakukan tugas yang ditugaskan oleh Kitchen Head/ Outlet Manager.

Pribadi

- Menunjukkan pengertian dan antusiasme untuk makanan berbasis-tanaman dan kesejahteraan individu maupun kolektif.
- Sepenuhnya berkompeten dan senantiasa belajar manfaat tanaman berbasis makanan dan dapat berkomunikasi mengenai hal ini secara efektif kepada staf dan pada saat praktek memasak.



KITCHEN CREW

Job Title:

Kitchen Crew

Scope and General Purpose:

To prepare meals according to standard recipe for every menu item and maintain kitchen operations in a clean and sanitary manner by following the cleaning schedules and adhering to the Health & Hygiene Regulations and Company policy.

Place of Work:

Vana Kitchen

Reports to:

Kitchen Head

Responsible for:

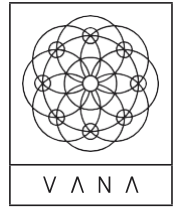
Own Self

Skills & Requirements:

- A positive attitude
- Able to prioritise and works efficiently with limited supervision.
- Good working knowledge of accepted sanitation standards.
- Ability to use cleaning equipment and tools, etc.
- Able to handle work in a fast-paced environment.
- Maintain an impeccable standard of kitchen cleanliness and structure.

Main Duties:

- To set up kitchen workstations with all needed ingredients and cooking equipment
- To prepare ingredients to use in cooking (chopping and peeling vegetables, cutting etc.)
- To cook food in various utensils or grillers.
- To ensure great presentation by dressing dishes before they are served.
- To keep a sanitized and orderly environment in the kitchen.
- To ensure all ingredients, pre-prepared food and kitchen equipment are stored properly
- To check quality of ingredients before making food.
- To monitor all kitchen stock and advise Kitchen Head to place orders when there are shortages or approaching used by dates.
- To advise Service Team on out of stock menu items timely.
- To maintain cooking equipment/ tools and report breakages as well as timely replacement/ repair is done for smooth running of kitchen operations.
- To replenish food on special functions/busy periods.
- To set up dining room displays such food warmers or even occasional BBQs.
- To understand and practice the principles of environmental stewardship.
- To recycle food waste such as vegetable and fruit peelings to make composting.
- To maintain the Herb Garden by taking care of the plants.
- To attend Department meetings and training sessions as requested.
- To assist in and perform any task assigned by Kitchen Head/ Outlet Manager.



Personal

- Display a personal empathetic nature and enthusiasm for plant-based foods and well-being of both the individual and collective.
- To be completely competent and learned in the benefits of plant-based foods and be able to communicate this effectively.