

# 用户需求书

## 一、项目单位

海口市美兰区法院审判大楼食堂，面积约 1200 平米，就餐人数 300 人。

## 二、人员配置和职责任务

序号	岗位	人数	备注（负责区域、职责）	备注
1	食堂主管	1	负责食堂日常及食堂后厨管理工作，对项目主任负责。	
2	主厨	1	统筹者安排各项菜品制作、菜品用品、新菜品的创新研发等工作	
3	副厨师	2	协助厨师长做好中、晚餐的烹饪等制作工作（含面点师）。	
4	采购员	1	负责协助厨师切配工作（含采购）。	
5	服务员	4	负责收捡餐具和卫生及 2 楼接待服务等工作。	
6	打餐员	3	负责食堂三层楼早餐、中餐打餐工作。	
7	洗碗工、杂工	2	负责后厨洗菜及清洗餐具卫生等工作。	
8	财务（兼职）	1	负责日常用餐、加班餐费统计及核算工作。	
	合计	15		

## 三、人力资源配置说明

**食堂服务 15 人：**食堂主管 1 人、主厨 1 人、副厨师 2 人（含面点师）、食材采购 1 人、服务员 4 人、打餐 3 人、洗碗杂工 2 人、财务人员 1 人。

①食堂提供早、中两餐，用餐人数 300 人/餐（双休日根据

需要开餐), 根据食堂用餐人数、用餐量及临时开餐等情况配置厨服人员。

②食堂主管: 做好食堂日常管理, 包括出纳、物料、员工考勤、关系协调、每周菜谱制定、员工的培训、安全管理等。

③主厨: 统筹者安排各项菜品制作、菜品用品、新菜品的创新研发等工作;

④副厨师(含面点师): 根据厨师长的统筹安排, 完成 300 多人/餐(每天 900 多人次)的菜品加工制作, 包含各种热菜、糕点、粥、粉汤等。

⑤采购员: 负责根据厨师长安排采购食材并协助厨师切配工作。

⑥服务员: 分为分餐员和杂工。服务员负责 3 层楼食堂的菜品搬运; 300 多人/餐的分餐工作; 杂工负责洗碗等勤杂工作及共同完成餐前洗菜、布置及餐后收捡餐、卫生等工作。

#### **四、交付标准和要求:**

- 1、服务期限: 3 年。
- 2、交付地点: 用户指定地点。
- 3、付款条件: 采购双方签订合同时另行约定。
- 4、验收要求: 按磋商文件技术参数及合同进行验收。