

厨师劳动合同标准范本

甲方：_____

乙方：_____

经双方友好协商，现就厨房承包事项达成协议如下：

一、甲方权力与职责

1、甲方把_____厨房承包给乙方管理、运作，并聘请乙方为该厨房厨师长，聘期为_____年，即从_____年_____月_____日起至_____年_____月_____日止，其中试用期为三个月，即从_____年_____月_____日起至_____年_____月_____日止，期满如需继续聘用，必须另行签订协议。

2、甲方应按经营需要确保厨房原材料的供应。

3、甲方提供乙方工作餐、宿舍。

4、乙方每月总工资为人民币_____元，每月日～日发放上月出勤工资，日后根据营业情况需增减人员，再考虑增减工资总额。甲乙双方再试用期过后根据经营情况定出合理的营业指标，再经营指标完成的情况下，乙方享受现有的工资，超额予以奖励，未完成则适当的进行工资下浮。

5、甲方给予乙方每月_____天休班，在不影响正常营业情况下，由乙方合理安排，在工作繁忙时，乙方不准休假。

6、甲方有权根据甲方管理制度对乙方进行日常管理，若乙方人员违反甲方管理制度甲方有权给予处罚。

二、乙方权力与职责

1、乙方须保证至少_____人到甲方厨房工作(其中炒锅_____人、砧板_____人、凉菜_____人、面点_____人、打荷_____人)，乙方人员需技术过硬，保证出品质量，要求总厨，头锅、头砧要达到国家厨师一级水平，其它厨师也要达到国家二级厨师水平，乙方若对所带来人员调整时，需经甲方同意，并到甲方人力资源部办理入职手续，对不适合岗位要求的人员，甲方有权进行调整。

2、乙方需做好厨房各项成本控制工作，并达到甲方要求，并保证达到的毛利率，如达不到或超过规定的毛利率将按所差数(所差毛利率比乘菜金营业额)的10%扣除工资。

3、乙方应组织每周召开一次菜品讨论会，并邀求甲方管理人员参加，在确保菜品质量的同时，不断推陈出新，推出酒店品牌菜、招牌菜，要做到新、奇、特、鲜(每周至少推出两道新菜品)

4、乙方应结合 节假日 及酒店特殊情况，适时推出时令菜、节日菜，不定时举办如美食节等活动。

5、因乙方厨房出品质量问题，而遭到客人投诉、退菜时，此损失由乙方承担。

6、乙方应做好食品卫生工作，若因乙方管理问题造成客人食物中毒或受到防疫部门处罚，此损失由乙方承担；若因乙方管理问题引起甲方厨房火灾，此责任及损失由乙方承担；乙方必须严格遵守安全操作规程，保证安全生产，如果因违规操作而造成负伤，不但不报销任何费用，还将追究乙方责任。

7、乙方人员需遵守甲方管理制度，如果乙方人员严重失职，营私舞弊，对酒店利益造成重大损害或严重违反劳动纪律给酒店造成损失时，甲方有权向乙方要求赔偿，并依法追究法律责任。

8、乙方人员受聘甲方后，一律不准兼职。

9、乙方需交纳制服及工作 保证金 人民币_____元整，合同期满，乙方办理完毕离职手续后，此保证金随工资一同退还。

10、若双方中止本协议时，乙方需在甲方找到厨师后方能离职，否则一切后果自负。

甲方 法人代表 签章：_____ 乙方签名：_____
(盖章)_____

签约日期：_____年____月____日 _____年____月____日