鐵板燒廚師

職務定義

在鐵板上燒烤及料理各種食材，讓顧客得以欣賞廚師手藝過程並享用餐點

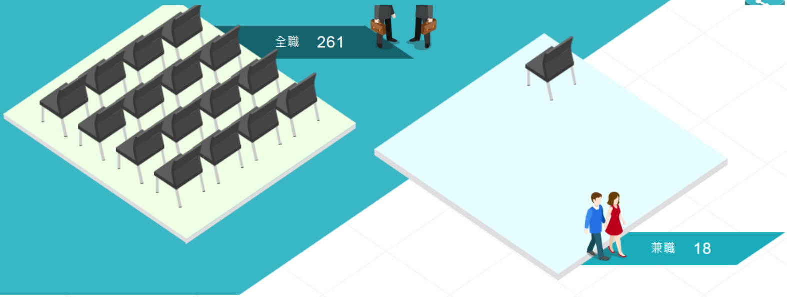
工作內容

1.負責各客人點選菜單
2.確保所負責類別的食品均符合衛生管理的規定
3.維持與確保冷凍庫及其他地區的衛生及清潔標準
4.保持烹飪材料的適當存量

相似職務

炒檯師傅、煎台師傅

意見反應



關鍵職能

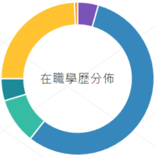
高度相關

- 鍋爐設備操作
- 熟悉食物性質與營養知識
- 烹飪教學技巧
- 使用適當的處理技術準備食物
- 使用合適的工具達成份量控制

中度相關

- 提供客戶服務並維護客戶關係
- 機台 / 設備的操作
- 食材的庫存管理
- 食譜與菜單的規劃與設計
- 食品的品質管理
- 原料的檢視和選用
- 廚房用具使用 / 維護

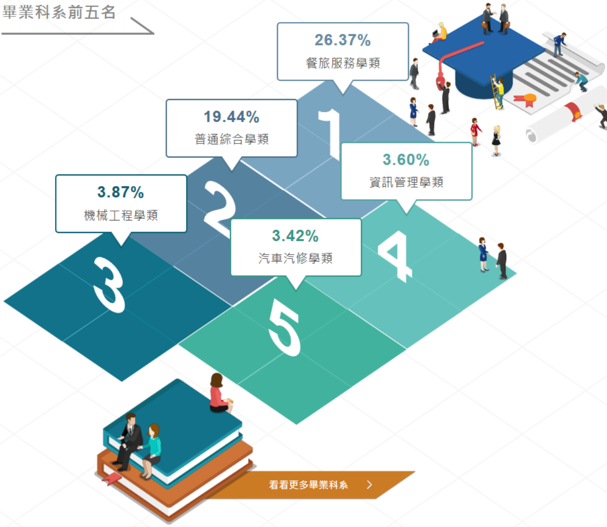
學歷分佈



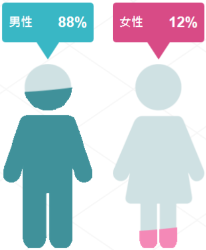
●	國中以下	4.40%
●	高中職	56.15%
●	專科	9.70%
●	公立大學	4.67%
●	私立大學	24.35%
●	研究所	0.63%

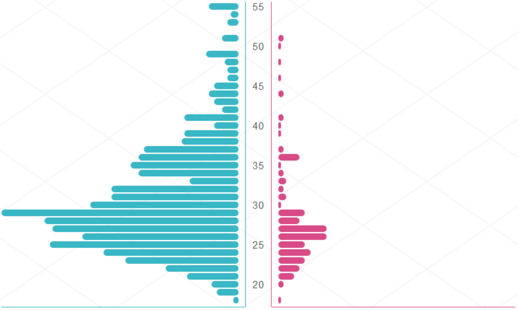
鐵板燒廚師 有29.65%具備大學以上學歷

畢業科系前五名



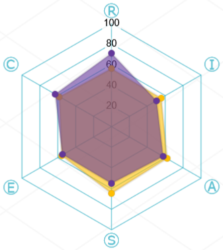
性別年齡





鐵板燒廚師 以年紀較輕男性居多

職涯類型



R - 實作型　I - 研究型　A - 藝術型　S - 社交型　E - 企業型　C - 常規型

⬢ 不分職務(全體)的六型分數　⬢ 該職務的六型分數

興趣類型

前往Holland興趣測驗瞭解 >

實做型 Realistic　常規型 Conventional

鐵板燒廚師在實做型的分數最高，這類型的人大多情緒穩定、有耐性，做事坦承直率，寧願行動不喜多言，也喜歡在講求實際、需要動手的環境中，從事明確的工作。他們對於機械和工具等事物較有興趣，生活上亦以實用為重，重視眼前的事勝過於對未來的想像，喜歡獨自做事。

九大職能類型

前往九大職能星測驗瞭解 >

地球 Earth(傳統型)

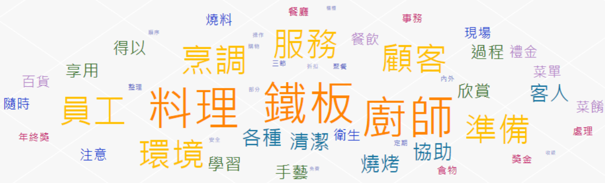
偏向清楚明確、規範、有序的任務活動。

職務能力

各產業職能需求

不分行業

1. 以適當的火侯與料理方法烹調食材
2. 各式鐵板燒製作、需具備鐵板燒料理經驗，並獨立作業
3. 各類食材鐵板料理服務
4. 在鐵板上燒烤及料理各種食材，讓顧客得以欣賞廚師手藝過程並享用餐點
5. 有鐵板燒料理相關工作經驗
6. 依顧客需求內容，準備各式料理所需食材
7. 協助師傅備料和基本料理服務
8. 協助廚師烹調前與烹調中的準備工作，與其它餐廳的相關事務
9. 負責維持與確保冷凍庫及內場工作環境的衛生及清潔標準
10. 負責鐵板燒料理、內外場人員調度、食材管理、店務清潔及協助營運管理
11. 食材準備、料理、砧板工作，工作區域清潔，等廚房工作
12. 烹煮鐵板燒料理並與客人互動
13. 對製作，烹調餐點有高度興趣，細心負責，具備服務熱誠，能與顧客有良好互動，笑容可掬者
14. 維持環境清潔
15. 熟悉廚房料理、運作，餐前備料備餐及廚房整潔



專業證照

相關證照

前往證照中心 >

- 丙級西餐烹調技術士
- 乙級中餐烹調技術士
- 丙級中餐烹調技術士

薪資行情

平均薪資

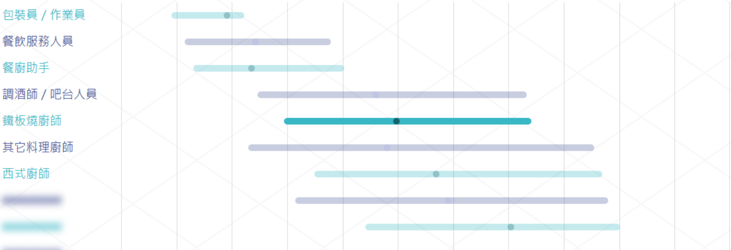
前往薪資公秤 >

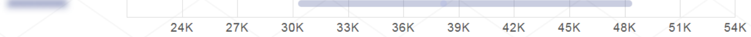
NT$29,841	NT$33,764	NT$35,731	NT$38,702	NT$43,244
1年以下平均	1~3年平均	3~5年平均	5~7年平均	7~9年平均

高中職(含以下)	NT$28,149
專科	NT$29,285
大學	NT$30,493
研究所	就業市場樣本不足
博士	就業市場樣本不足

相關職務薪資比較

更多相關職缺 >





登入會員即可查看薪資比較前3名

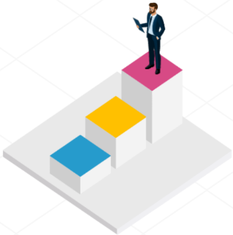
未來發展

下一份工作平均薪資提升

12.63%

跳下一份工作平均時間

14個月

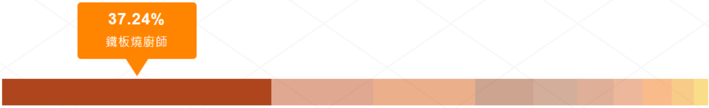


晉升為管理階級或為更高階的主管的人

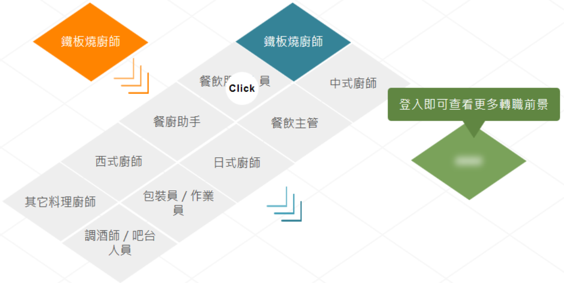
11.30%

轉職職務分析

鐵板燒廚師求職者的下一份工作選擇職務比例



請選擇鐵板燒廚師的下一份工作看未來發展前景



請選擇您的求職狀態

CERTIFICATE

我想要轉職 ›

‹ 我是社會新鮮人

意見反應 ›

工作甘苦談

更多工作甘苦談 ›

你站在上面，那裡就是你的舞台

很多人都想找個舞台，讓燈光打在身上成為主角，但是卻忘記了觀眾的心情。我是鐵板燒師傅，我認為：「客人抓不到，就等於你失去你自…

工作甘苦談 | 鐵板燒廚師 | 餐飲烘焙

職務類別：餐飲烘焙　職稱：鐵板燒廚師

花式鐵板燒廚師的火焰人生

1993年出生，酒店管理專業畢業。一向對烹飪感興趣的她在2010年畢業後，選擇放棄對口專業的工作，在同為廚師的哥哥的指引下來到北…

工作甘苦談 | 鐵板燒廚師 | 餐飲烘焙

職務類別：餐飲烘焙　職稱：鐵板燒廚師

台灣鐵板燒教父的成功祕訣

台灣經濟起飛的年代，鐵板燒跟魚翅、鮑魚餐廳，同樣位列是高級餐廳。民國68年創立迄今的上林鐵板燒，創辦人廖壽棧是台灣第一批鐵…

工作甘苦談 | 鐵板燒廚師 | 餐飲烘焙

職務類別：餐飲烘焙　職稱：鐵板燒廚師

鐵板燒師傅教我的一堂課！

我喜歡吃鐵板燒，除了享受名符其實的「熱騰騰」食物，這也是顧客可以如此接近「生產線」的有趣經驗。觀察不同鐵板燒師傅的一舉一動…

工作甘苦談 | 鐵板燒廚師 | 餐飲烘焙

職務類別：餐飲烘焙　職稱：鐵板燒廚師

紡織科也能在鐵板燒料理闖出一片天

不少人常因科系問題，讓自己在工作選擇上有所侷限，但事實上，只要對某件事充滿熱情並全心投入，就可以在該領域闖出一片天，而夏慕…

工作甘苦談 | 鐵板燒師傅 | 餐飲烘焙

職務類別：餐飲烘焙　職稱：鐵板燒師傅

一本神功秘笈 開啟鐵板教父的創業之路

活跳跳的新鮮鮑魚一字排開，躺在高溫的鐵板上，熱騰騰的水氣挾著食材香氣不斷竄出，負責掌廚的林儀綾雙手揮舞著煎鏟，輕輕柔柔的俐…

工作甘苦談 | 鐵板燒師傅 | 餐飲烘焙

職務類別：餐飲烘焙　職稱：鐵板燒師傅

熱門職缺

更多熱門職缺 ›

晚班正職人員(月薪

面議　經驗不拘　高職

大埔鐵板燒_千翔美食餐坊

台北市中山區

急徵肉多多【桃園中正

面議　經驗不拘

學歷不拘

超越水產有限公司(超越餐飲

桃園市桃園區

早班正職人員(無經驗可

面議　經驗不拘　高職

大埔鐵板燒_千翔美食餐坊

台北市中山區

漢堡餐廳廚師

面議　2~3年工作經驗

高職

紅盒子漢堡咖啡店 le rouge

台中市南屯區

西式料理廚師

面議　0~1年工作經驗

國小/國中

義啟國際有限公司

桃園市桃園區

挪威森林(板橋館)餐廳副

面議　1~2年工作經驗

學歷不拘

挪威森林MOTEL(挪葳森林實

新北市板橋區

西餐廚師

面議　1~2年工作經驗

學歷不拘

威妮斯經典牛排(海魚食品有

屏東縣屏東市

肉多多【永和店】廚房助

面議　經驗不拘

學歷不拘

超越水產有限公司(超越餐飲

新北市永和區

求職會員服務中心

週一 ~ 週五8:30 ~ 21:00，週六、週日、國定假日9:00 ~ 17:00
電話：(02)8787-1111轉8　傳真：(02)5550-1111
免付費申訴專線：0800-09-1111
E-mail：support@staff.1111.com.tw

下載履歷格式

求才會員服務中心

週一 ~ 週五8:30 ~ 21:00，週六、週日、國定假日9:00 ~ 17:00
苗栗以北-電話：(02)8787-1111　傳真：(02)8787-0578
中部地區-電話：(04)2203-1111　傳真：(04)2206-1111
南部地區-電話：(07)958-1111　傳真：(07)958-2222
E-mail：hr1111@staff.1111.com.tw

全球華人股份有限公司(1111人力銀行) 版權所有© 1111 Job Bank All Rights Reserved.