

Số: 04/TBTD-INDO

Điện Bàn, ngày 09 tháng 05 năm 2025

## **THÔNG BÁO TUYỂN DỤNG**

CÔNG TY TNHH INDOCHINA RESORT (HỘI AN) có địa chỉ tại khối Hà My Đông B, phường Điện Dương, thị Xã Điện Bàn, tỉnh Quảng Nam. Hoạt động chính trong lĩnh vực: Dịch vụ lưu trú ngắn ngày.

Công ty thành lập từ năm 2006, đã có 18 năm hoạt động tại Việt Nam, có đội ngũ lãnh đạo, quản lý giàu kinh nghiệm và nhân viên có chuyên môn, sáng tạo, nhiệt tình trong công việc.

Với mục tiêu nâng cao chất lượng dịch vụ theo tiêu chuẩn quốc tế, đạt được mục tiêu tăng trưởng về kinh doanh trong thời gian tới. Công ty chúng tôi thông báo tuyển dụng lao động với các nội dung như sau:

- 1. Vị trí công việc : Lao động kỹ thuật**
- Chức danh công việc : Giám đốc nhà hàng và quầy bar**
- Số lượng : 01 người
- Thời gian làm việc : Bắt đầu từ ngày 09/06/2025 (05 ngày/tuần, nghỉ 2 ngày bất kì trong tuần, làm thêm giờ tùy theo yêu cầu công việc).
- Địa điểm làm việc : Four Seasons Resort The Nam Hải, khối Hà My Đông B, phường Điện Dương, thị xã Điện Bàn, tỉnh Quảng Nam.
- Mô tả công việc : Giám đốc nhà hàng và quầy bar trong khách sạn là vị trí chịu trách nhiệm trực tiếp về hoạt động của nhà hàng và quầy bar, đồng thời báo cáo công việc cho Giám đốc Ẩm thực. Vai trò này đòi hỏi việc kết hợp hiệu quả các hoạt động của cả hai bộ phận để đảm bảo sự hài lòng của khách hàng và tối ưu hóa doanh thu. Công việc của Giám đốc nhà hàng và quầy bar được mô tả cụ thể như sau:
- + Xây dựng đội ngũ: Tạo ra một nhóm nhân viên có động lực và kỹ năng tốt, dẫn dắt bằng tấm gương, khuyến khích văn hóa học tập và cải tiến liên tục.
- + Phát triển nhân viên: Chủ động lập kế hoạch và quản lý sự nghiệp cá nhân của đội ngũ quản lý cấp dưới qua huấn luyện, đào tạo hiệu quả, đồng thời truyền bá các giá trị của công ty, đồng hành cùng sự phát triển liên tục của họ.

- + Quản lý phòng ban: Tổ chức và quản lý bộ phận theo triết lý và chính sách của công ty, tối đa hóa hiệu quả hoạt động và đạt được các mục tiêu đã đề ra, đồng thời thúc đẩy sự phối hợp giữa các phòng ban.
- + Dịch vụ khách hàng: Giao tiếp với khách hàng với sự thân thiện và nhiệt tình, thể hiện sự quan tâm và âm áp, luôn sống theo "Nguyên tắc vàng".
- + Tuân thủ tiêu chuẩn: Làm gương thực hiện và thử nghiệm các tiêu chuẩn dịch vụ, thiết lập kế hoạch hành động để đạt được mục tiêu sản phẩm và dịch vụ.
- + Quản lý ngân sách: Lên kế hoạch và dự báo hàng năm, theo dõi và quản lý các mục tiêu ngân sách một cách nhất quán.
- + Hỗ trợ Giám đốc Ẩm Thực: Giám sát bộ phận Ẩm Thực, đảm bảo mọi hoạt động diễn ra trơn tru và hiệu quả.
- + Phối hợp giữa các phòng ban: Làm việc chặt chẽ với các bộ phận khác để đảm bảo hỗ trợ liên tục và đồng bộ cho hoạt động của nhà hàng và quầy bar.
- + Tương tác với khách hàng: Cung cấp hiểu biết về sản phẩm và dịch vụ nhằm tạo trải nghiệm tích cực cho khách, khuyến khích sự hài lòng tối đa.
- + Cải tiến dịch vụ: Xây dựng và đề xuất các thay đổi trong sản phẩm, thực đơn và dịch vụ đồ uống nhằm nâng cao chất lượng phục vụ.
- + Kiểm soát sử dụng: Đảm bảo sử dụng đúng cách các mặt hàng thực phẩm và đồ uống, cũng như duy trì các thiết bị trong tình trạng tốt.
- + Quản lý hồ sơ: Duy trì hồ sơ phòng ban và nhân sự một cách có tổ chức, bao gồm lập danh sách và kế hoạch nghỉ phép cho nhân viên.
- + Tuân thủ quy tắc ứng xử: Đảm bảo tất cả nhân viên tuân thủ các quy tắc và tiêu chuẩn vệ sinh theo quy định.
- + Tổ chức họp: Tiến hành họp giao ban hàng ngày và họp phòng ban hàng tháng, lưu lại biên bản để thông báo cho các trưởng phòng.
- + Phản hồi hiệu suất: Cung cấp phản hồi về hiệu suất công việc cho các quản lý cấp dưới một cách công bằng, cả chính thức và không chính thức.
- + Hỗ trợ quản lý cấp dưới: Là một nhà lãnh đạo thực tế, hỗ trợ và hướng dẫn cấp dưới trong các tình huống khẩn cấp, thể hiện hành động cùng lời nói.

+ Giải quyết khiếu nại: Xử lý và giải quyết đúng cách tất cả các khiếu nại từ khách hàng, đồng thời theo dõi và đề xuất các quy trình nhằm ngăn ngừa các vấn đề tái diễn trong bộ phận Ẩm Thực.

+ Báo cáo công việc trực tiếp cho Giám Đốc Bộ Phận Ẩm Thực.

- Yêu cầu về trình độ và kinh nghiệm:

+ Được đào tạo ít nhất 01 năm về Quản trị Nhà hàng – Khách sạn hoặc Kinh doanh hoặc Marketing và có ít nhất 3 năm kinh nghiệm trợ lý/quản lý bộ phận ẩm thực, thức uống tại các khách sạn hoặc khu nghỉ dưỡng tiêu chuẩn 5 sao.

+ Hoặc có ít nhất 5 năm kinh nghiệm trợ lý/quản lý bộ phận ẩm thực, thức uống tại các khách sạn hoặc khu nghỉ dưỡng tiêu chuẩn 5 sao.

- Yêu cầu khác (nếu có):

+ Cần có kiến thức làm việc về hoạt động của bộ phận, các tiêu chuẩn, chính sách và quy trình vận hành cốt lõi của tập đoàn.

+ Kiến thức về lĩnh vực kinh doanh thức uống, kiểm soát chi phí, quản lý lao động, bảo trì, bán hàng và kế toán.

+ Có khả năng vận hành thiết bị máy tính và các hệ thống quản lý cho dịch vụ kinh doanh thức uống.

+ Yêu cầu đọc, viết và giao tiếp tiếng Anh thành thạo.

+ Kỹ năng đào tạo: Có kỹ năng đào tạo và huấn luyện chuyên nghiệp nhằm giúp cho đội ngũ nhân sự người Việt Nam hoàn thiện hơn về kiến thức và kỹ năng chuyên môn.

- Mức lương: ít nhất 1.500 USD/tháng, trao đổi cụ thể trong quá trình phỏng vấn.

- Hồ sơ dự tuyển bao gồm:

+ CV dự tuyển;

+ Giấy khám sức khỏe;

+ Bản sao công chứng các văn bằng, chứng chỉ khác có liên quan (nếu có).

+ Hồ sơ khác (nếu có).

- Hình thức nộp hồ sơ: Nộp trực tiếp tại địa chỉ: Four Seasons Resort The Nam Hải, khối Hà My Đông B, phường Điện Dương, thị xã Điện Bàn, tỉnh Quảng Nam hoặc qua email: [jobs.hoian@fourseasons.com](mailto:jobs.hoian@fourseasons.com).

- Thời gian nhận hồ sơ: trong 15 ngày kể từ ngày đăng thông báo tuyển dụng.

Mọi thông tin vui lòng liên hệ Duyên – Phòng Nhân sự (số điện thoại: 0235.3940.000; email: [duyen.nguyenthuy@fourseasons.com](mailto:duyen.nguyenthuy@fourseasons.com)).

*Nơi nhận:*

- Như trên;
- Lưu: phòng Nhân Sự

**TUQ.TỔNG GIÁM ĐỐC  
TỔNG GIÁM ĐỐC ĐIỀU HÀNH**



**MARCEL LOUIS OOSTENBRINK**

