

# CÔNG TY TNHH MTV NGUYỄN LÊ HỘI AN

Quảng Nam, ngày 24 tháng 4 năm 2024

## THÔNG BÁO TUYỂN DỤNG

Công ty TNHH MTV Nguyễn Lê Hội An có trụ sở chính tại Tổ 38, Khối Thanh Chiếm, Phường Thanh Hà, Thành phố Hội An, Tỉnh Quảng Nam. Công ty đang hoạt động kinh doanh chính trong lĩnh vực: Nhà hàng và các dịch vụ ăn uống phục vụ lưu động. Chuyên phục vụ các món ăn mang hương vị Ấn Độ với mục tiêu hướng đến đối tượng khách hàng là người nước ngoài đang tạm trú và du lịch tại Việt Nam. Nhằm đáp ứng nhu cầu hoạt động kinh doanh của công ty. Công ty cần tuyển dụng vị trí sau đây:

- Vị trí công việc:** Lao động kỹ thuật
- Chức danh công việc:** Bếp Phó
- Số lượng:** 01 người
- Thời gian làm việc:** từ ngày 01/06/2024
- Địa điểm làm việc:** Làm việc tại Công ty TNHH MTV Nguyễn Lê Hội An, địa chỉ Tổ 38, Khối Thanh Chiếm, Phường Thanh Hà, Thành phố Hội An, Tỉnh Quảng Nam.

**6. Mô tả công việc;** Lên kế hoạch, sắp xếp lịch làm việc cho bộ phận bếp. Phân công, điều phối công việc cho các nhân viên trong tổ bếp. Giám sát mọi hoạt động của bộ phận bếp, đảm bảo đáp ứng tiêu chuẩn của công ty đề ra. Phụ trách chế biến các món ăn được bếp trưởng giao phụ trách, đúng tiêu chuẩn, chất lượng. Phối hợp với bếp trưởng và các vị trí liên quan lên menu mới, menu chương trình khuyến mãi cho nhà hàng, hấp dẫn thực khách. Hỗ trợ bếp trưởng thiết lập định lượng, công thức của các món ăn mang đậm hương vị đặc trưng. Hỗ trợ bếp trưởng lên kế hoạch tuyển dụng nhân sự phục vụ cho hoạt động của bộ phận bếp. Phối hợp cùng bếp trưởng lên kế hoạch tổ chức khóa đào tạo, bồi dưỡng nâng cao nghiệp vụ cho nhân viên bếp. Phối hợp với bộ phận kỹ thuật thực hiện việc sửa chữa các trang thiết bị khi có sự cố và bảo trì bảo dưỡng khi đến định kỳ. Đề xuất với bếp trưởng những thiết bị, dụng cụ cần cho công việc của bộ phận. Tiến hành kiểm tra thường xuyên khu vực bếp chế biến để đảm bảo tuân thủ các tiêu chuẩn vệ sinh và bảo dưỡng. Thường xuyên kiểm tra kho bảo quản nguyên liệu, kiểm tra chất lượng nguyên liệu trước khi chế biến. Thực hiện các công việc khác khi được cấp trên yêu cầu.

### 7. Yêu cầu tuyển dụng :

- **Yêu cầu về trình độ:** Không yêu cầu
- **Yêu cầu về kinh nghiệm:** Có ít nhất 5 năm kinh nghiệm làm việc ở các vị trí bếp trưởng, bếp phó hoặc quản lý bếp tại các nhà hàng, khách sạn chuyên món Ấn Độ.

#### **Yêu cầu khác:**

- + Có niềm đam mê về ẩm thực Ấn Độ .
- + Có kỹ năng lãnh đạo, quản lý.



- + Có khẩu vị tinh tế, cảm giác về các món ăn chuẩn xác để đảm bảo chất lượng món ăn khi phục vụ cho thực khách.
- + Có khả năng giải quyết các tình huống khẩn cấp nếu có.
- + Khả năng giao tiếp bằng tiếng Anh tốt
- + Có khả năng làm việc theo ca và giờ giấc linh hoạt
- + Chịu được áp lực cao trong công việc, có tinh thần trách nhiệm cao

#### 8. Quyền lợi:

- Lương cứng từ 8 triệu đồng/ tháng.
- Được làm việc trong môi trường trẻ trung và năng động.
- Được đóng BHXH, BHYT, BHTN theo quy định của nhà nước.
- Được hưởng các quyền lợi khác theo chính sách của Công ty.

#### 9. Chế độ làm việc:

Lịch làm việc theo ca , được nghỉ 1 ngày trong tuần

Giờ làm việc 8 tiếng /ngày

#### 10. Hồ sơ ứng tuyển bao gồm:

- CV nêu rõ quá trình công tác.
- Bằng cấp (nếu có)
- Chứng minh kinh nghiệm làm việc.

Mọi thông tin ứng tuyển của các Anh/Chị có thể gửi theo 1 trong 2 cách sau:

Gửi CV xin việc về địa chỉ email: [voquocbao173@gmail.com](mailto:voquocbao173@gmail.com) hoặc gửi hồ sơ trực tiếp đến địa chỉ trụ sở công ty theo địa chỉ tại : Tổ 38, Khối Thanh Chiếm, Phường Thanh Hà, Thành phố Hội An, Tỉnh Quảng Nam.

Thời hạn nhận hồ sơ ứng tuyển : 15 ngày kể từ ngày đăng tuyển.

Điện thoại liên hệ: Mr. Bảo : 0983523697

Công ty sẽ thông báo cho ứng viên đạt yêu cầu và lên lịch phỏng vấn qua email/điện thoại .



**GIÁM ĐỐC**

Nguyễn Lê Hội An

Trần Quốc Bảo