

Số: 01/TBTD-INDO

Điện Bàn, ngày 20 tháng 01 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 Quan Hệ Công Chúng
- Số lượng : 01 người
- Thời gian làm việc : Bắt đầu từ ngày 01/03/2025 (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 : Vị trí Giám Đốc Quan Hệ Công Chúng chịu trách nhiệm phát triển các sáng kiến tiếp thị và quảng cáo, đồng thời xây dựng và triển khai kế hoạch quan hệ công chúng hàng năm. Người đảm nhiệm vai trò này sẽ quản lý nội dung trang web quảng cáo của khách sạn, thường xuyên cập nhật bản tin điện tử cùng các công cụ tiếp thị điện tử khác, nhằm quảng bá hình ảnh khách sạn và dịch vụ đến tay khách hàng. Công việc của Giám Đốc Quan Hệ Công Chúng được mô tả cụ thể như sau:
- + Tạo chương trình quảng cáo: Phát triển các chương trình quảng cáo sáng tạo nhằm nâng cao nhận thức tích cực về khu nghỉ dưỡng, spa, ẩm thực, dịch vụ và đội ngũ nhân viên.
 - + Tối đa hóa cơ hội quảng cáo: Thực hiện nghiên cứu kỹ lưỡng và lập kế hoạch biên tập có mục tiêu, tập trung vào các thị trường chính trong cả phân khúc nhóm và giải trí. Duy

trì mối quan hệ chuyên nghiệp với phương tiện truyền thông để đạt được các mục tiêu trong kế hoạch quan hệ công chúng, bao gồm phân phối các bản tin và tài liệu truyền thông có mục tiêu.

+ Hỗ trợ phát triển kế hoạch PR hàng năm: Đóng vai trò quan trọng trong kế hoạch tiếp thị của khu nghỉ dưỡng, dựa trên các hướng dẫn trong kế hoạch hàng năm, bao gồm lộ trình quan hệ công chúng, chiến lược phân khúc và các sáng kiến PR chính.

+ Sử dụng công cụ tiếp thị điện tử: Tận dụng mọi công cụ tiếp thị điện tử hiện có để tăng cường khả năng tiếp cận qua các kênh truyền thông khác nhau. Phát triển bản tin điện tử, giám sát chương trình phát sóng qua email, và duy trì thư viện hình ảnh, video để tối đa hóa sự hiện diện truyền thông.

+ Cập nhật và duy trì trang web: Đảm bảo trang web của khách sạn luôn được cập nhật theo tiêu chuẩn của công ty và duy trì thư viện hình ảnh, video hiện tại để tối đa hóa phạm vi phủ sóng truyền thông.

+ Tuân thủ tiêu chuẩn của Four Seasons: Làm việc hài hòa và chuyên nghiệp với các đồng nghiệp và tổ chức, đảm bảo rằng tất cả chương trình khuyến mãi, quảng cáo và tài liệu đều phù hợp với hình ảnh của Four Seasons và phản ánh mức độ chuyên nghiệp cao nhất về nội dung và cách trình bày.

+ Báo cáo công việc trực tiếp cho Giám Đốc Kinh Doanh và Tiếp Thị.

- Yêu cầu về trình độ, kinh nghiệm:

+ Được đào tạo ít nhất 01 năm về Quản trị kinh doanh hoặc Quản trị Nhà hàng – Khách sạn hoặc Marketing và có ít nhất 3 năm kinh nghiệm từ vị trí Trưởng Phòng Kinh Doanh Tiếp Thị trở lên tại các khách sạn hoặc khu nghỉ dưỡng tiêu chuẩn 5 sao.

+ Hoặc có ít nhất 5 năm kinh nghiệm từ vị trí Trưởng Phòng Kinh Doanh Tiếp Thị trở lên tại các khách sạn hoặc khu nghỉ dưỡng tiêu chuẩn 5 sao.

- Yêu cầu khác (nếu có):

+ Kỹ năng giao tiếp và đặc biệt là kỹ năng viết lách bằng Tiếng Anh thành thạo.

+ Có nhiều mối quan hệ với các đối tác truyền thông trong và ngoài nước, blogger và các chuyên gia trong ngành

+ Kỹ năng quản lý:

- Kỹ năng lập kế hoạch và tổ chức công việc hiệu quả.
- Khả năng làm việc dưới áp lực và quản lý nhiều dự án cùng lúc.

+ Sự sáng tạo: Khả năng phát triển và triển khai các ý tưởng sáng tạo trong chiến lược quảng cáo và PR.

- + Kiến thức công nghệ: Thành thạo trong việc sử dụng các công cụ tiếp thị điện tử, mạng xã hội và phần mềm quản lý dự án.
- + Kỹ năng định hướng khách hàng: Tập trung vào việc nâng cao trải nghiệm khách hàng và xây dựng hình ảnh thương hiệu tích cực.
- + 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 1.200 USD/tháng, trao đổi cụ thể trong quá trình phỏng vấn.

2. Vị trí công việc : Chuyên gia

- Chức danh công việc : Chuyên Gia Kinh Doanh Lĩnh Vực Thức Uống

- Số lượng : 01 người

- Thời gian làm việc : Bắt đầu từ ngày 01/04/2025 (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 : Chuyên Gia Kinh Doanh Lĩnh Vực Thức Uống chịu trách nhiệm xây dựng và triển khai các chiến lược kinh doanh nhằm tối ưu hóa lợi nhuận từ mảng thức uống của khách sạn. Vai trò này đòi hỏi chuyên gia phát triển các sản phẩm thức uống đặc trưng, quản lý nguồn cung cấp, thiết lập mối quan hệ với các đối tác, đồng thời nâng cao trải nghiệm của khách hàng nhằm đảm bảo sự hài lòng và duy trì tiêu chuẩn dịch vụ cao cấp. Công việc của Chuyên Gia Kinh Doanh Lĩnh Vực Thức Uống được mô tả cụ thể như sau:

+ Giám sát và đảm bảo chất lượng các đồ uống, nguyên liệu, phương pháp chế biến, cũng như cung cấp kiến thức chuyên sâu về rượu vang và rượu mạnh, mang đến một trải nghiệm ẩm thực tinh tế và đặc biệt trong không gian sang trọng.

+ Phối hợp chặt chẽ với Giám đốc và Giám đốc Âm Thực, Bếp trưởng điều hành, Bếp phó trong việc thiết kế thực đơn và danh sách rượu vang phù hợp, đảm bảo chất lượng sản phẩm tốt với giá hợp lý, đồng thời tham dự các cuộc họp nhằm đảm bảo sự hợp tác hiệu quả giữa các phòng ban.

+ Kiểm soát chi phí lao động và hoạt động thông qua việc lập kế hoạch, quản lý ngân sách, quyết định mua sắm, kiểm soát hàng tồn kho và dòng tiền một cách hiệu quả.

+ Quan sát và đánh giá tình trạng cơ sở vật chất và thiết bị trong khu vực quản lí, đưa ra khuyến nghị cho việc sửa chữa hoặc nâng cấp khi cần thiết

- + Đảm bảo sự hiện diện tích cực trong các hoạt động, thể hiện sự công nhận, tăng cường quan hệ công chúng và giải quyết hiệu quả các khiếu nại, vấn đề hoặc yêu cầu đặc biệt của khách hàng và đối tác.
- + Báo cáo công việc trực tiếp cho Giám Đốc Bộ Phận Âm Thực.
- Yêu cầu về trình độ: Tốt nghiệp đại học trở lên các chuyên ngành về Quản trị Nhà hàng – Khách sạn hoặc Kinh doanh hoặc Marketing
- Yêu cầu về kinh nghiệm: có ít nhất 3 năm kinh nghiệm phụ trách kinh doanh lĩnh vực 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.

3. Vị trí công việc : Lao động kỹ thuật

- Chức danh công việc : **Giám Đốc Khách Sạn**
- Số lượng : 01 người
- Thời gian làm việc : Bắt đầu từ ngày 01/03/2025 (05 ngày/tuần, nghỉ 2 ngày bất kỳ 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 Khách Sạn là người chịu trách nhiệm quản lý chung các mảng hoạt động phục vụ khách, đảm bảo chất lượng phục vụ đáp ứng các tiêu chuẩn quốc tế. Công việc của Giám Đốc Khách Sạn được mô tả cụ thể như sau:
- Điều phối và quản lý các hoạt động hàng ngày của khách sạn.
- Trực tiếp chịu trách nhiệm về chiến lược kinh doanh, Marketing, quản lý ngân sách, doanh thu – lợi nhuận của khách sạn.



- Quản lý, giám sát hoạt động các phòng ban, bộ phận trong khách sạn – đảm bảo tính hiệu quả, duy trì chất lượng dịch vụ tốt nhất nhằm tối đa hóa lợi nhuận.
 - Khảo sát, phân tích xu hướng thị trường, nhu cầu của khách hàng và thường xuyên theo dõi báo cáo tình hình kinh doanh của khách sạn để chủ động đưa ra những chính sách thay đổi kịp thời.
 - Giải quyết nhanh chóng kịp thời các vấn đề phát sinh, đưa ra các quyết định nhằm tối đa hóa lợi nhuận đồng thời đem đến sự hài lòng tốt nhất cho khách
 - Đảm bảo việc tuân thủ tất cả các Chính sách và Quy trình của Four Seasons.
 - Thừa ủy quyền của Tổng Giám Đốc Điều Hành khi Tổng Giám Đốc Điều Hành vắng mặt.
 - Chịu trách nhiệm chính trong việc đào tạo, huấn luyện đội ngũ quản lý.
 - Đảm nhận vai trò Người phát ngôn của Khách sạn khi Tổng Giám Đốc Điều Hành vắng mặt trong mọi tình huống khẩn cấp hoặc khủng hoảng.
 - Thực hiện các nhiệm vụ hoặc dự án khác theo sự phân công của Tổng Giám Đốc Điều Hành hoặc của tập đoàn.
- + Báo cáo công việc trực tiếp cho Tổng Giám Đốc Điều Hành
- Yêu cầu về trình độ: Không yêu cầu
 - Yêu cầu về kinh nghiệm: có ít nhất 5 năm kinh nghiệm ở vị trí Giám Đốc Khách Sạn tại các khách sạn hoặc khu nghỉ dưỡng tiêu chuẩn 5 sao.
 - Yêu cầu khác (nếu có):
- + Kỹ năng quản lý và kiến thức sâu rộng trong nhiều lĩnh vực liên quan ngành du lịch, dịch vụ, đặc biệt phải có kỹ năng chăm sóc khách hàng
- + Giao tiếp Tiếng Anh thông thạo
- + 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 2.000 USD/tháng, trao đổi cụ thể trong quá trình phỏng vấn.

- 4. Vị trí công việc : Lao động kĩ thuật**
- **Chức danh công việc : Trợ Lý Điều Hành Mảng Tiền Sản**
 - Số lượng : 01 người
 - Thời gian làm việc : Bắt đầu từ ngày 01/08/2025 (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 : Trợ Lý Điều Hành Mảng Tiền Sảnh là người chịu trách nhiệm hỗ trợ, xử lý công việc của bộ phận Tiền Sảnh khi vắng mặt Trưởng Bộ Phận. Công việc của vị trí này được mô tả như sau:

+ Duy trì chất lượng dịch vụ khách sạn, đảm bảo sự hài lòng của khách trong suốt thời gian lưu trú;

+ Điều phối hoạt động quày lễ tân, cung cấp cho khách những trải nghiệm tuyệt vời nhất;

+ Chịu trách nhiệm phục vụ chính và là cầu nối giữa khách sạn với khách hàng;

+ Giải quyết khiếu nại và đảm bảo làm hài lòng khách hàng;

+ Giám sát nhân viên giải quyết các vấn đề của khách hàng và xử lý các thanh toán cần thiết;

+ Đào tạo nhân viên; thúc đẩy kinh doanh và góp phần xây dựng thương hiệu cho khách sạn;

+ Vị trí này báo cáo trực tiếp cho Trưởng Bộ Phận Tiền Sảnh.

- Yêu cầu về trình độ: Không yêu cầu

- Yêu cầu về kinh nghiệm: có ít nhất 5 năm kinh nghiệm ở vị trí từ Lễ Tân, Chăm Sóc Khách Hàng, Trợ Lý Điều Hành Mảng Tiền Sảnh trở lên tại các khách sạn hoặc khu nghỉ dưỡng tiêu chuẩn 5 sao.

- Yêu cầu khác (nếu có):

+ Khả năng sử dụng Tiếng Anh thành thạo;

+ Có kỹ năng sử dụng tốt ngôn ngữ viết và nói khi giao tiếp;

+ Kỹ năng tổ chức, kỹ năng quản lý, giám sát, đào tạo, khả năng linh hoạt và làm việc tốt dưới áp lực;

+ Có sự am hiểu về văn hóa, thói quen và phong tục của khách hàng, và đã từng làm việc tại các khách sạn 5 sao tại nước ngoài;

- Mức lương: ít nhất 1.000 USD/tháng, trao đổi cụ thể trong quá trình phỏng vấn.

5. Vị trí công việc : Lao Động Kỹ Thuật

- Chức danh công việc : **Trợ Lý Trưởng Bộ Phận Vật Lý Trị Liệu**

- Số lượng : 01 người

- Thời gian làm việc : Bắt đầu từ ngày 17/07/2025 (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 : Trợ Lý Trưởng Bộ Phận Vật Lý Trị Liệu là người hỗ trợ Trưởng Bộ Phận trong việc quản lý và điều hành các hoạt động hàng ngày của spa, đảm bảo quy trình dịch vụ đạt tiêu chuẩn và mang lại trải nghiệm tốt nhất cho khách hàng. Công việc của Trợ Lý Trưởng Bộ Phận Vật Lý Trị Liệu được mô tả cụ thể như sau:

+ Hỗ trợ quản lý và điều hành hoạt động spa

• Hỗ trợ Trưởng Bộ Phận trong việc tổ chức, giám sát và điều hành các hoạt động hàng ngày.

• Đảm bảo quy trình dịch vụ spa được thực hiện đúng tiêu chuẩn và mang lại trải nghiệm cao cấp cho khách hàng.

• Theo dõi và quản lý lịch hẹn, sắp xếp nhân sự phù hợp với nhu cầu phục vụ khách hàng.

+ Dịch vụ khách hàng và chăm sóc khách hàng

• Đảm bảo tất cả khách hàng nhận được sự chăm sóc tận tình, chu đáo từ lúc tiếp nhận đến khi kết thúc dịch vụ.

• Giải quyết các vấn đề phát sinh, khiếu nại của khách hàng và cung cấp giải pháp kịp thời để đảm bảo hài lòng.

• Thu thập và phân tích phản hồi của khách hàng để cải thiện dịch vụ.

+ Đảm bảo vệ sinh, an toàn và chất lượng dịch vụ

• Đảm bảo khu vực spa, phòng trị liệu và thiết bị được vệ sinh thường xuyên, duy trì không gian sạch sẽ và an toàn.

• Kiểm tra, bảo dưỡng các thiết bị spa định kỳ, đảm bảo hoạt động trơn tru và an toàn.

• Quản lý hàng hóa, mỹ phẩm, và vật tư cần thiết cho dịch vụ spa; đặt hàng khi cần thiết để đảm bảo không thiếu hụt.

+ Quản lý đội ngũ nhân viên

• Hỗ trợ Trưởng Bộ Phận trong việc quản lý và điều phối đội ngũ nhân viên spa.

• Hướng dẫn và đào tạo nhân viên mới về quy trình làm việc và tiêu chuẩn dịch vụ.

• Đánh giá hiệu suất làm việc của nhân viên, đề xuất chương trình đào tạo bổ sung để nâng cao chất lượng dịch vụ.

+ Lập kế hoạch và quản lý tài chính

• Hỗ trợ Trưởng Bộ Phận lập kế hoạch chi phí, theo dõi và kiểm soát ngân sách hàng tháng, tối ưu hóa doanh thu và chi phí.

- Đề xuất các chương trình, gói khuyến mãi phù hợp, thiết kế và triển khai các chương trình vật lý trị liệu mới lạ và độc đáo
- Đảm bảo việc lập báo cáo doanh thu và chi phí định kỳ, gửi báo cáo cho Trưởng Bộ Phận và Ban Giám đốc.
- + Báo cáo công việc trực tiếp cho Trưởng bộ phận Vật Lý Trị Liệu.
- Yêu cầu về trình độ: Được đào tạo ít nhất 01 năm về các chuyên ngành liên quan như Liệu pháp thiên nhiên và khoa học yoga, vật lý trị liệu.
- Yêu cầu về kinh nghiệm: có ít nhất 3 năm kinh nghiệm từ vị trí Điều phối viên spa trở lên tại các khách sạn hoặc khu nghỉ dưỡng tiêu chuẩn 5 sao.
- Yêu cầu khác (nếu có):
- + Giao tiếp Tiếng Anh thành thạo.
- + Kỹ năng giao tiếp tốt, tinh thần làm việc nhóm và có khả năng giải quyết tình huống nhanh chóng.
- + Khả năng quản lý thời gian và tổ chức công việc hiệu quả.
- + Sử dụng thành thạo các thiết bị, máy móc phục vụ vật lý trị liệu và có kiến thức về các kỹ thuật điều trị tiên tiến.
- + 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 1.000 USD/tháng, trao đổi cụ thể trong quá trình phỏng vấn.

6. Vị trí công việc : Lao Động Kỹ Thuật

- Chức danh công việc : Bếp Trưởng Nhà Hàng

- Số lượng : 02 người

- Thời gian làm việc : Bắt đầu từ ngày 01/11/2025 (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 : Bếp Trưởng Nhà Hàng là người chịu trách nhiệm điều hành, giám sát mọi hoạt động tại khu vực bếp. Đảm bảo chất lượng món phục vụ thực khách, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, đảm bảo duy trì chi phí thực phẩm ở mức tiêu chuẩn. Công việc của Bếp Trưởng Nhà Hàng được mô tả cụ thể như sau:

+ Quản lý, giám sát hoạt động của bếp;

+ Phối hợp lên thực đơn, giải quyết các sự cố phát sinh;

- + Phối hợp với Bếp Trưởng Điều Hành để lên kế hoạch và trực tiếp đào tạo nhân viên;
- + Nghiên cứu các món ăn mới, đảm bảo đáp ứng được những yêu cầu về tiến độ và chất lượng;
- + Báo cáo trực tiếp cho Bếp Trưởng Điều Hành.
- Yêu cầu về trình độ, kinh nghiệm:
 - + Chứng chỉ đào tạo chuyên ngành bếp ít nhất 01 năm và có ít nhất 3 năm kinh nghiệm từ vị trí Đầu Bếp trở lên tại các khách sạn hoặc khu nghỉ dưỡng tiêu chuẩn 5 sao.
 - + Hoặc có ít nhất 5 năm kinh nghiệm từ vị trí Đầu Bếp trở lên tại các khách sạn hoặc khu nghỉ dưỡng tiêu chuẩn 5 sao.
- Yêu cầu khác (nếu có):
 - + Giao tiếp Tiếng Anh thành thạo.
 - + Khả năng điều hành, giám sát và tổ chức công việc - có tính sáng tạo và linh hoạt - giao tiếp tốt;
 - + Có sức khỏe tốt và chịu được áp lực công việc;
 - + Am hiểu văn hóa và đặc điểm ẩm thực của nhiều quốc gia để có thể cập nhật nhanh chóng các xu hướng ẩm thực trên thế giới.
- Mức lương: ít nhất 1.000 USD/tháng, trao đổi cụ thể trong quá trình phỏng vấn.

7. Vị trí công việc : Lao Động Kỹ Thuật

- Chức danh công việc : **Giám Đốc Bộ Phận Ẩm Thực**
- Số lượng : 01 người
- Thời gian làm việc : Bắt đầu từ ngày 01/11/2025 (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 bộ phận Ẩm thực là người đứng đầu bộ phận Ẩm thực, chịu trách nhiệm và điều hành toàn bộ các hoạt động dịch vụ liên quan đến Ẩm thực, đảm bảo chất lượng đáp ứng các tiêu chuẩn quốc tế. Công việc của Giám đốc Ẩm thực được mô tả cụ thể như sau:
 - + Điều hành, quản lý nhân sự của bộ phận Ẩm thực
 - + Điều phối và quản lý các hoạt động hàng ngày của nhà hàng và bếp trong khách sạn
 - + Trực tiếp chịu trách nhiệm về chiến lược kinh doanh, Marketing, quản lý ngân sách, doanh thu – lợi nhuận của bộ phận Ẩm thực

- + Quản lý, giám sát hoạt động từng khu vực trong phạm vi trách nhiệm, đảm bảo tính hiệu quả, duy trì chất lượng dịch vụ tốt nhất nhằm tối đa hóa lợi nhuận.
- + Khảo sát, phân tích xu hướng thị trường, nhu cầu ẩm thực của khách hàng và thường xuyên theo dõi báo cáo tình hình kinh doanh của khách sạn để chủ động đưa ra những chính sách thay đổi kịp thời
- + Giải quyết nhanh chóng kịp thời các vấn đề phát sinh, đưa ra các quyết định nhằm tối đa hóa lợi nhuận đồng thời đem đến sự hài lòng tốt nhất cho khách
- + Đảm bảo việc tuân thủ tất cả các Chính sách và Quy trình của Four Seasons
- + Chịu trách nhiệm chính trong việc đào tạo, huấn luyện đội ngũ quản lý như Trưởng bộ phận, trợ lý trưởng bộ phận.
- + Thực hiện triển khai dự án khác theo sự phân công của Tổng Giám đốc hoặc của tập đoàn.
- + Báo cáo công việc và chịu sự quản lý trực tiếp của Tổng Giám Đốc Điều Hành
- Yêu cầu về trình độ: Không yêu cầu
- Yêu cầu về kinh nghiệm: Có ít nhất 5 năm kinh nghiệm ở các vị trí từ Trợ lý giám đốc trở lên trong lĩnh vực Ẩm thực tại các khách sạn cao cấp thuộc tiêu chuẩn 5 sao.
- Yêu cầu khác (nếu có):
- + Kỹ năng quản lý và kiến thức trong nhiều lĩnh vực liên quan đến ngành Ẩm Thực
- + Giao tiếp Tiếng Anh thành thạo
- + 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.

- 8. Vị trí công việc : Lao Động Kỹ Thuật**
- Chức danh công việc : Tổ Trưởng Bếp Ăn**
- Số lượng : 01 người
- Thời gian làm việc : Bắt đầu từ ngày 01/10/2025 (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 : Tổ Trưởng Bếp Ăn là người đảm nhận công việc chế biến món ăn Ăn, hỗ trợ bếp trưởng quản lý, phân công nhiệm vụ cho các đầu bếp khác. Công việc của Tổ Trưởng Bếp Ăn được mô tả cụ thể như sau:

- + Phối hợp điều hành hoạt động bộ phận bếp
- + Chế biến món ăn
- + Phối hợp lên thực đơn cho nhà hàng
- + Phối hợp với bếp trưởng lên kế hoạch và trực tiếp đào tạo nhân viên
- + Một số công việc khác theo sự phân công của Bếp Trưởng Bếp Ẩn
- + Báo cáo công việc trực tiếp cho Bếp Trưởng Bếp Ẩn

- Yêu cầu về trình độ và kinh nghiệm:

+ Có chứng chỉ đào tạo chuyên ngành Chế Biến Thực Phẩm hoặc Đầu Bếp ít nhất 1 năm và tối thiểu 3 năm kinh nghiệm ở vị trí Tổ Trưởng Bếp Ẩn tại Nhà Hàng, Khách sạn cao cấp thuộc tiêu chuẩn 5 sao;

+ Hoặc tối thiểu 5 năm kinh nghiệm ở vị trí Tổ Trưởng Bếp Ẩn tại Nhà Hàng, Khách sạn cao cấp thuộc tiêu chuẩn 5 sao.

- Yêu cầu khác (nếu có):

+ Khả năng điều hành, giám sát và tổ chức công việc - có tính sáng tạo và linh hoạt - giao tiếp tốt, nhất là tiếng Anh;

+ Có sức khỏe tốt và chịu được áp lực công việc;

+ Am hiểu văn hóa và đặc điểm ẩm thực Ẩn Độ để có thể tạo ra những món ăn mang đậm bản sắc và hương vị của quốc gia.

- Mức lương: ít nhất 1.000 USD/tháng, trao đổi cụ thể trong quá trình phỏng vấn.

9. Vị trí công việc : Lao Động Kỹ Thuật

- Chức danh công việc : Bếp Phó Nhà Hàng

- Số lượng : 01 người

- Thời gian làm việc : Bắt đầu từ ngày 01/11/2025 (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 : Bếp Phó Nhà Hàng trong nhà hàng, khách sạn là vị trí dưới quyền Bếp Trưởng Nhà Hàng, có thể được Bếp Trưởng Nhà Hàng ủy quyền điều hành, giám sát mọi công việc trong khu vực bếp, lên ca làm việc cho toàn bộ nhân viên bếp. Đồng thời trực tiếp chế biến các món ăn mà thực khách order, phối hợp với các nhân viên trong bộ phận bếp để lên menu, hỗ trợ đào tạo nhân viên bếp nhà hàng. Công việc của Bếp Phó Nhà Hàng được mô tả cụ thể như sau:



- + Phối hợp điều hành hoạt động bộ phận bếp
- + Chế biến món ăn
- + Hỗ trợ lập kế hoạch và phát triển các công thức nấu ăn, đồng thời đảm bảo việc chuẩn bị và trình bày chính xác ở mức độ nhất quán cho tất cả các mặt hàng thực phẩm được chế biến
- + Phối hợp lên thực đơn cho nhà hàng
- + Phối với hợp Bếp Trưởng Nhà Hàng lựa chọn, đào tạo, đánh giá, lãnh đạo, động viên, huấn luyện và kỷ luật tất cả nhân viên trong khu vực sản xuất thực phẩm của Bếp để đảm bảo đáp ứng các tiêu chuẩn văn hóa và cốt lõi đã thiết lập
- + Quản lý trang thiết bị bộ phận bếp
- + Đảm bảo tuân thủ các tiêu chuẩn vệ sinh
- + Làm việc với nhân viên và quản lý cấp trên, đảm bảo đáp ứng nhu cầu hoạt động cũng như đảm bảo sự phối hợp và hợp tác hiệu quả giữa các bộ phận
- + Báo cáo công việc trực tiếp cho Bếp Trưởng Nhà Hàng
 - Yêu cầu về trình độ: Không yêu cầu
 - Yêu cầu về kinh nghiệm: Có ít nhất 5 năm kinh nghiệm ở các vị trí từ Đầu bếp trở lên trong Nhà hàng, Khách sạn cao cấp thuộc tiêu chuẩn 5 sao.
 - Yêu cầu khác (nếu có):
 - + Khả năng điều hành, giám sát và tổ chức công việc - có tính sáng tạo và linh hoạt - giao tiếp tốt, nhất là tiếng Anh;
 - + Có sức khỏe tốt và chịu được áp lực công việc;
 - + Am hiểu văn hóa và đặc điểm ẩm thực của nhiều quốc gia để có thể cập nhật nhanh chóng các xu hướng ẩm thực trên thế giới.
- Mức lương: ít nhất 1.000 USD/tháng, trao đổi cụ thể trong quá trình phỏng vấn.

10. Vị trí công việc : Chuyên Gia

- Chức danh công việc : **Bếp Trưởng Điều Hành**
- Số lượng : 01 người
- Thời gian làm việc : Bắt đầu từ ngày 28/12/2025 (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 : Bếp Trưởng Điều Hành là người đứng đầu trong cơ cấu vận hành bộ phận bếp. Vai trò chính là quản lý, điều hành và chịu trách nhiệm các công việc trong phòng bếp. Bếp trưởng điều hành còn có nhiệm vụ trao đổi, báo cáo với công ty, tham gia các cuộc họp của công ty hay tiếp nhận và giải đáp những thắc mắc, ý kiến phản hồi của thực khách. Công việc của Bếp Trưởng Điều Hành được mô tả cụ thể như sau:

+ Phối hợp tuyển chọn, đào tạo, phát triển, đánh giá nhân viên và quản lý trong bộ phận Bếp; lập kế hoạch chiến lược dài hạn cho hoạt động của bộ phận Bếp.

+ Lên kế hoạch và phát triển thực đơn cho các nhà hàng trong khách sạn một cách hiệu quả dựa trên các yếu tố như tính sẵn có của sản phẩm, chi phí ăn uống và dịch vụ, điều kiện tiếp thị và khối lượng kinh doanh; ấn định giá cho thực đơn.

+ Kiểm soát lao động và chi phí hoạt động thông qua việc thiết lập ngân sách, quyết định mua hàng, hoạch định chính sách và kiểm soát hàng tồn kho đồng thời tập trung vào các giải pháp kiểm soát chi phí và tạo doanh thu để tối đa hóa lợi nhuận trong bộ phận và khách sạn.

+ Đảm bảo tuân thủ các tiêu chuẩn về vệ sinh an toàn thực phẩm.

+ Thiết lập các hệ thống kiểm soát đảm bảo chất lượng và tính nhất quán của khẩu phần.

+ Làm việc với nhân viên và quản lý để đáp ứng nhu cầu hoạt động cũng như tham dự các cuộc họp hoạt động thường xuyên để đảm bảo sự phối hợp và hợp tác hiệu quả giữa các bộ phận.

+ Báo cáo công việc trực tiếp cho Giám Đốc bộ phận Ẩm Thực

- Yêu cầu về trình độ:

Tốt nghiệp đại học trở lên các chuyên ngành bếp, ẩm thực, quản trị nhà hàng - khách sạn và du lịch.

- Yêu cầu về kinh nghiệm:

Có ít nhất 3 năm kinh nghiệm làm việc từ vị trí Bếp Phó trở lên tại các nhà hàng, khách sạn đạt tiêu chuẩn 5 sao.

- Yêu cầu khác (nếu có):

+ Am hiểu nhiều nền văn hóa ẩm thực trên thế giới.

+ Khả năng sử dụng tiếng Anh (4 kỹ năng) thành thạo để làm việc và báo cáo công việc trực tiếp cho cấp trên;

+ Kỹ năng định hướng, lãnh đạo, giao tiếp tốt

- Mức lương: ít nhất 1.300 USD/tháng, trao đổi cụ thể trong quá trình phỏng vấn.

1/2
11
R7
4N
NG

- 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.

- 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).

TUQ. TỔNG GIÁM ĐỐC
TỔNG GIÁM ĐỐC ĐIỀU HÀNH



MARCEL LOUIS OOSTENBRINK

M

