

Quảng Nam, ngày 24 tháng 4 năm 2025

THÔNG BÁO TUYỂN DỤNG

Công ty TNHH Bếp Gấu Trúc thành lập ngày 20/05/2020 là công ty chuyên hoạt động trong lĩnh vực : Bán buôn thực phẩm, nhà hàng và các dịch vụ ăn uống phục vụ lưu động có trụ sở chính tại Tổ 4, Thôn Võng Nhi, xã Cẩm Thanh, Thành phố Hội An, Tỉnh Quảng Nam, Việt Nam. Do nhu cầu hoạt động kinh doanh, hiện nay Công ty có nhu cầu tuyển dụng vị trí nhân sự như sau:

1. **Vị trí công việc:** Giám đốc điều hành
2. **Chức danh công việc:** Giám đốc điều hành bộ phận bếp
3. **Số lượng:** 01 người
4. **Thời gian làm việc:** từ ngày 26/06/2025
5. **Địa điểm làm việc:** Làm việc tại Công ty TNHH Bếp Gấu Trúc: Tổ 4, Thôn Võng Nhi, Xã Cẩm Thanh, Thành phố Hội An, Tỉnh Quảng Nam, Việt Nam

6. Mô tả công việc:

- Đứng đầu và trực tiếp điều hành bộ phận bếp của công ty. Đồng thời chịu sự chỉ đạo, điều hành trực tiếp của Chủ tịch công ty kiêm Giám đốc.
- Quản lý hoạt động của bộ phận bếp. Điều phối, giám sát và quản lý toàn bộ hoạt động sản xuất- chế biến thực phẩm tại bếp.
- Xây dựng quy chuẩn công thức món ăn, quy trình sản xuất chế biến chi tiết món ăn.
- Lên kế hoạch phân công công việc cho đội ngũ nhân viên bếp, đảm bảo mọi hoạt động tuân thủ nghiêm ngặt tiêu chuẩn chất lượng về vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Giám sát công tác chuẩn bị nguyên liệu, chế biến và trình bày món ăn.
- Cập nhập các món ăn mới và đảm bảo sự đổi mới trong thực đơn để đáp ứng nhu cầu đa dạng của khách hàng.
- Kiểm soát chặt chẽ chất lượng thành phẩm, từ nguyên liệu đến đầu ra.
- Làm việc với nhà cung cấp mua hàng để lựa chọn nhà cung cấp uy tín, đảm bảo chất lượng.
- Đảm bảo vệ sinh an toàn khu vực chế biến và khu vực chứa thực phẩm.
- Kiểm tra định kỳ các thiết bị, khu vực chế biến và kho nguyên liệu.
- Đào tạo và hướng dẫn đội ngũ nhân viên bếp về các kỹ năng nấu, chế biến trình bày món ăn chỉnh chu.
- Tham gia vào quá trình tuyển dụng để lựa chọn các ứng viên phù hợp cho từng vị trí ở khu vực bếp
- Thường xuyên cập nhập tình hình hoạt động của bộ phận bếp cho Giám đốc.



- Thực hiện các nhiệm vụ khác theo sự phân công của cấp trên. Chịu sự quản lý trực tiếp của Giám đốc công ty.

7. Yêu cầu tuyển dụng :

- ***Yêu cầu về trình độ:*** Không yêu cầu

- ***Yêu cầu về kinh nghiệm:*** Có ít nhất 2 năm kinh nghiệm làm 1 trong các chức danh: Trưởng nhóm bếp, Bếp phó, Giám đốc điều hành bếp, Bếp trưởng làm việc ở công ty hoạt động trong lĩnh vực nhà hàng hoặc khách sạn .

Yêu cầu khác:

- + Thành thạo Tiếng Anh, kỹ năng giao tiếp tốt.
- + Tính cách điềm tĩnh, hòa đồng, kiên nhẫn, tự chủ trong công việc.
- + Có khả năng xử lý các tình huống khẩn cấp.
- + Am hiểu ẩm thực đa dạng (Âu, Á,)
- + Có mối quan hệ, lượng khách hàng thường xuyên là người nước ngoài.
- + Có kế hoạch vận hành hệ thống bếp rõ ràng, hiệu quả.
- + Biết quản lý tốt và huấn luyện các kỹ năng cho đội ngũ nhân viên

8. Quyền lợi:

- Mức lương: 9 triệu đồng/ tháng.
- Được làm việc trong môi trường năng động.
- Được hưởng các quyền lợi khác theo chính sách của Công ty.
- Com ca, đồng phục, phụ cấp chuyên cần

9. Chế độ làm việc:

Lịch làm việc theo ca, giờ làm việc 8 tiếng / ca nghỉ 1 ngày trong tuần.

10. Hồ sơ ứng tuyển bao gồm:

- CV xin việc nêu rõ quá trình công tác.
- Chứng minh kinh nghiệm làm việc và bằng cấp (nếu có)
- Ứng viên vui lòng gửi CV ứng tuyển theo cách sau:

Gửi CV xin việc về địa chỉ email: spoonituphoian@gmail.com hoặc gửi hồ sơ trực tiếp đến địa chỉ công ty theo địa chỉ tại: Tổ 4, thôn Võng Nhi, xã Cẩm Thanh, Thành phố Hội An, Tỉnh Quảng Nam.

Thời hạn nhận hồ sơ ứng tuyển: 15 ngày tính luôn ngày đăng tuyển dụng.

Điện thoại liên hệ: Mrs. Thảo: 0932563478

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

Trân trọng!

