

Số: /TTDVVL-VLĐT

Nghệ An, ngày tháng năm 2024

THÔNG BÁO

Tuyển lao động Việt Nam vào các vị trí dự kiến sử dụng người lao động nước ngoài

Căn cứ Công văn số 5735/LĐT&XH-LĐVL ngày 21/12/2023 của Sở Lao động-TB&XH Nghệ An về việc hướng dẫn quy trình đăng tuyển lao động Việt Nam vào các vị trí dự kiến sử dụng người lao động nước ngoài tại Trang thông tin điện tử của Trung tâm dịch vụ việc làm tỉnh Nghệ An;

Căn cứ công văn số: 09.DA/2024 ngày 04/09/2024 của Công ty TNHH Dịch vụ Nhà hàng Dân An về việc đăng ký tuyển dụng lao động Việt Nam vào các vị trí dự kiến sử dụng lao động nước ngoài.

(Kèm theo phiếu thông tin nhu cầu tuyển dụng lao động của công ty);

Trung tâm Dịch vụ việc làm tỉnh Nghệ An thông báo tuyển dụng cụ thể như sau:

I. Vị trí 1:

1. Vị trí công việc: **Lao động kỹ thuật**

2. Chức danh công việc: Giám sát kỹ thuật chế biến thực phẩm

3. Số lượng: 5

4. Mô tả vị trí công việc:

- Điều hành, kiểm soát công việc trong bộ phận bếp. Tổ chức các buổi họp đầu ca/tuần/tháng để nắm bắt các hoạt động của nhân viên trong bộ phận Bếp;

- Phổ biến các quy định, thông tin mới của nhà hàng để nhân viên biết và thực hiện. Phân công công việc cho nhân viên trong bộ phận bếp. Lên kế hoạch về chi tiêu, đặt nguyên liệu, phân chia nhiệm vụ cho các bộ phận liên quan;

- Kiểm soát toàn bộ quy trình làm việc của bộ phận bếp theo đúng quy định, tiêu chuẩn của Nhà hàng;

- Lên thực đơn, đưa ra công thức chế biến, chất lượng món ăn. - Kiểm tra và đảm bảo về chất lượng của các món ăn sau khi chế biến và chuyển đến bộ phận ra món, bộ phận phục vụ;

- Quản lý nguyên vật liệu thực phẩm trong Bếp: kiểm kê số lượng, chất lượng của hàng hoá, nguyên vật liệu được nhập vào. Kiểm tra số lượng, chất lượng thực phẩm tồn, các loại gia vị vào cuối ca làm việc;

- Đưa ra các quyết định về việc huỷ thực phẩm, hàng hoá khi không đảm bảo chất lượng;

- Phối hợp với bộ phận nhân sự để lên kế hoạch tuyển dụng, quản lý đội ngũ nhân viên bếp;

- Hướng dẫn nghiệp vụ, đào tạo nhân viên bếp chuẩn bị thực phẩm các món ăn.

5. Yêu cầu về trình độ: trình độ văn hóa 12/12

6. Yêu cầu về kinh nghiệm:

- Có trên 5 năm kinh nghiệm là đầu bếp tại các nhà hàng, khách sạn;

- Đã đảm nhiệm vị trí bếp chính, bếp trưởng tại các nhà hàng lớn, am hiểu ẩm thực

Trung Quốc;

- Có kinh nghiệm quản lý tại các bếp ăn, nhà hàng lớn

7. Thời hạn làm việc: 01/10/2024 - 30/9/2026

8. Mức lương: 20-25 triệu

9. Chế độ đãi ngộ khác: Theo quy chế của công ty

II. Vị trí 2: (nếu có) (liệt kê giống mục 1 nêu trên)

III. Vị trí 3: (nếu có) (liệt kê giống mục 1 nêu trên)

IV. Thông tin chung:

1. Địa điểm làm việc: KCN VSIP, xã Hưng Tây, huyện Hưng Nguyên, tỉnh Nghệ An

2. Thời gian đăng tuyển: 05/9/2024 – 21/9/2024

Thông tin chi tiết, đề nghị liên hệ với Trung tâm Dịch vụ việc làm tỉnh Nghệ An địa chỉ: Số 201, Đ. Phong Định Cảng, P. Trường Thi, Tp Vinh, tỉnh Nghệ An - Số điện thoại: 02383.55.00.50 (Liên hệ giờ hành chính) hoặc trực tiếp Công ty TNHH Dịch vụ Nhà hàng Dân An địa chỉ: KCN VSIP, xã Hưng Tây, huyện Hưng Nguyên, tỉnh Nghệ An./.

Nơi nhận:

- Sở LĐTB&XH (để b/c);
- Giám đốc TTDVVLNA (để b/c);
- Trung tâm Dịch vụ việc làm các tỉnh (để p/h);
- Phòng LĐ-TB&XH các huyện, TP (để p/h);
- Công ty TNHH Dịch vụ Nhà hàng Dân An (p/h);
- Các phòng thuộc TT (để p/h);
- Lưu VT, P. VL-ĐT.

**KT.GIÁM ĐỐC
PHÓ GIÁM ĐỐC**

Trần Hữu Thượng