

Quảng Nam, ngày 01 tháng 04 năm 2025

THÔNG BÁO TUYỂN DỤNG

Tên công ty: CÔNG TY TNHH INDOCHINA HỘI AN BEACH VILLAS

Địa chỉ: Khối 1, Phường Điện Dương, Thị xã Điện Bàn, Tỉnh Quảng Nam, Việt Nam

Để đáp ứng nhu cầu mở rộng, phát triển kinh doanh, quản lý và điều hành hoạt động của doanh nghiệp, Công ty TNHH Indochina Hội An Beach Villas có nhu cầu tuyển dụng vị trí Lao Động Kỹ Thuật, chức danh Bếp Trưởng Bếp Hàn, cụ thể như sau:

- Vị trí công việc: Lao Động Kỹ Thuật

- Chức danh công việc: Bếp Trưởng Bếp Hàn

- Số lượng: 01 người

- Địa điểm làm việc: Khối 1, Phường Điện Dương, Thị xã Điện Bàn, Tỉnh Quảng Nam, Việt Nam

- Thời gian làm việc: Theo ca, 05 (năm) ngày/tuần, 09 (Chín) giờ/ngày/ hoặc theo yêu cầu công việc nhưng vẫn đảm bảo không vượt quá 48 giờ/tuần theo quy định của Pháp luật

-Mô tả công việc:

- Tham gia vào việc phát triển các chiến lược kinh doanh của khách sạn
- Tạo ra, phát triển và cải tiến thực đơn đa dạng với các món ăn truyền thống và hiện đại của Hàn Quốc, kết hợp với nguyên liệu theo mùa và địa phương nếu có thể.
- Giám sát việc chuẩn bị, nấu nướng và trình bày tất cả các món Hàn Quốc, đảm bảo chúng đạt tiêu chuẩn chất lượng và tính xác thực cao của nhà hàng.
- Đảm bảo tất cả nhân viên đều hiểu biết về ẩm thực Hàn Quốc, kỹ thuật nấu ăn và tiêu chuẩn trình bày.
- Duy trì chất lượng và hương vị đồng nhất trong tất cả các món ăn, thực hiện các buổi thử nếm thường xuyên và đảm bảo tuân thủ công thức và hướng dẫn trình bày.
- Quản lý hàng tồn kho của các nguyên liệu đặc trưng của Hàn Quốc, bao gồm việc đặt hàng, lưu trữ và kiểm soát chi phí.
- Đảm bảo tuân thủ ngân sách đã được phê duyệt
- Đảm bảo rằng nhà bếp hoạt động tuân thủ tất cả các quy định về sức khỏe và an toàn, bao gồm xử lý thực phẩm, lưu trữ và thực hành vệ sinh đúng cách.
- Làm việc Tổng Bếp trưởng và trưởng bộ phận như Ẩm thực lên menu để đảm bảo các món ăn của bếp Hàn Quốc phù hợp với tầm nhìn ẩm thực tổng thể của nhà hàng.
- Giao tiếp với khách hàng khi cần để thảo luận về thực đơn, nhận phản hồi và đáp ứng các yêu cầu đặc biệt.
- Quản lý chi phí thực phẩm, chi phí lao động và các chi phí hoạt động khác trong bếp Hàn Quốc
- Cập nhật các xu hướng ngành, nguyên liệu mới và kỹ thuật nấu ăn.

- Duy trì tính nhất quán của sản phẩm bằng cách tiến hành kiểm tra gia vị, khẩu phần và hình thức của thực phẩm. Phối hợp dịch vụ với các hoạt động nhà hàng và tiệc
- Đánh giá hoạt động của các sản phẩm hiện tại

- Yêu cầu trình độ và kinh nghiệm cho vị trí Bếp trưởng Bếp Hàn là:

Được đào tạo chuyên ngành Bếp/Ẩm thực/Thực phẩm ít nhất 1 năm và ít nhất 3 năm kinh nghiệm làm việc tại vị trí Bếp trưởng Bếp Hàn tại các nhà hàng khách sạn 5 sao quốc tế.

Hoặc có ít nhất 5 năm kinh nghiệm làm việc tại vị trí Bếp trưởng Bếp Hàn tại các nhà hàng khách sạn 5 sao quốc tế.

Vị trí này cần người am hiểu về văn hóa và có kiến thức chuyên môn về ẩm thực. Đồng thời yêu cầu thông thạo trong giao tiếp bằng ngôn ngữ tiếng Anh, có năng lực đào tạo và truyền động lực để đào tạo đội ngũ Cán bộ nhân viên dưới quyền, thúc đẩy đội ngũ trong việc vừa nâng cao tay nghề và vừa nâng cao khả năng sử dụng ngôn ngữ tiếng Anh để đáp ứng yêu cầu cao trong thời gian phục vụ khách trong thời gian đến.

-Mức lương: 20 triệu đồng/ tháng.

Quyền lợi:

- + Được hưởng đầy đủ các chính sách, phúc lợi, BHXH, BHTN theo quy định của công ty
- + Đánh giá tăng lương hàng năm dựa vào kết quả công việc hoàn thành trong năm
- + Môi trường làm việc ổn định; lâu dài; cơ hội thăng tiến rõ ràng.
- + Chế độ 12 ngày phép/năm
- + Thưởng cuối năm, các dịp lễ dựa theo hiệu quả hoạt động của công ty

Nghĩa vụ:

- + Hoàn thành những công việc đã cam kết trong hợp đồng
 - + Chấp hành kỷ luật lao động, nội quy lao động; tuân theo sự quản lý, điều hành của công ty.
- Thời gian nhận hồ sơ: 15 ngày kể từ ngày đăng tin tuyển dụng.

Hồ sơ ứng tuyển gồm: Đơn xin việc bằng tiếng Anh

Hồ sơ gửi về email: an.ngo@radissonblu.com; số điện thoại: +84 702 749 337

Rất mong nhận được sự quan tâm của các ứng viên.

Chúng tôi xin chân thành cảm ơn!

**ĐẠI DIỆN CÔNG TY**
TỔNG QUẢN LÝ
PAK EUGENE