

Quảng Nam, ngày 08 tháng 04 năm 2025

THÔNG BÁO TUYỂN DỤNG

Công ty TNHH Phát triển Nam Hội An, mã số doanh nghiệp 4000789705, là doanh nghiệp có vốn đầu tư nước ngoài, địa chỉ: Thôn Tây Sơn Tây, Xã Duy Hải, Huyện Duy Xuyên, Tỉnh Quảng Nam

Điện thoại: 0235 858 7777 Website: hoiana.com

Lĩnh vực kinh doanh có nhu cầu sử dụng lao động nước ngoài: Nhà hàng khách sạn, Khu vui chơi giải trí có thưởng.

Để đáp ứng nhu cầu hoạt động kinh doanh, Công ty TNHH Phát triển Nam Hội An thông báo tuyển dụng nhân sự như sau:

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

- Chức danh công việc : Bếp trưởng điều hành bếp Hoa

- Số lượng : 01 người

- Địa điểm làm việc : Công ty TNHH Phát triển Nam Hội An, thôn Tây Sơn Tây, xã Duy Hải, huyện Duy Xuyên, tỉnh Quảng Nam, Việt Nam

- Thời gian làm việc : Bắt đầu làm việc từ ngày 12/05/2025 (dự kiến), làm việc từ thứ 2 đến thứ 6 hàng tuần, theo giờ hành chính (8h/ngày) theo quy định tại Nội quy công ty.

- Mức lương : 75 triệu đồng/tháng (dự kiến)

- Mô tả công việc:

Quản lý hoạt động bếp:

- + Điều phối, giám sát và quản lý toàn bộ hoạt động của các khu vực bếp được phân công.
- + Lên kế hoạch và phân công công việc cho đội ngũ nhân viên bếp, đảm bảo nhân sự đầy đủ, hoạt động hiệu quả.
- + Giám sát công tác chuẩn bị nguyên liệu, chế biến và trình bày món ăn.
- + Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, tuân thủ các quy định về an toàn lao động tại các khu vực bếp.

Quản lý nhân sự:

- + Đào tạo, phát triển và hướng dẫn đội ngũ bếp về kỹ năng nấu nướng, kỹ thuật chế biến món ăn.
- + Giám sát và đánh giá hiệu suất công việc của nhân viên bếp.
- + Tham gia vào quá trình tuyển dụng để lựa chọn ứng viên phù hợp cho từng vị trí.

Quản lý chi phí và ngân sách:

- + Theo dõi và kiểm soát ngân sách bếp, giảm thiểu lãng phí nguyên liệu và thực phẩm.



- + Thực hiện các biện pháp tiết kiệm chi phí mà không ảnh hưởng đến chất lượng món ăn.
- + Đảm bảo việc sử dụng nguyên liệu đúng cách, đúng tiêu chuẩn và đảm bảo dự trữ nguyên liệu đầy đủ.

Chế biến món ăn và sáng tạo thực đơn:

- + Cập nhật các món ăn mới và đảm bảo sự đổi mới trong thực đơn để đáp ứng nhu cầu đa dạng của khách hàng.
- + Đảm bảo tất cả các món ăn được chế biến đúng quy trình, chất lượng cao, phù hợp với yêu cầu của khách sạn và khách hàng.

Kiểm soát chất lượng và chăm sóc khách hàng:

- + Đảm bảo tất cả món ăn phục vụ khách hàng đều có chất lượng cao, đẹp mắt và đúng tiêu chuẩn.
- + Xử lý các khiếu nại liên quan đến món ăn hoặc dịch vụ của bếp một cách nhanh chóng và hiệu quả.
- + Đảm bảo đội ngũ bếp luôn duy trì thái độ phục vụ chuyên nghiệp, thân thiện và tận tâm với khách hàng.

Các nhiệm vụ khác:

- + Thường xuyên cập nhật tình hình hoạt động của bộ phận cho quản lý trực tiếp.
- + Luôn cập nhật kiến thức mới về xu hướng phát triển mới nhất của ngành, xu hướng thị trường hiện tại.
- + Tham gia vào quá trình xây dựng và hoàn thiện quy trình vận hành chuẩn của bộ phận.
- + Các nhiệm vụ khác theo phân công của quản lý trực tiếp & Ban lãnh đạo.

- Yêu cầu trình độ: Không yêu cầu

- Yêu cầu về kinh nghiệm: Có ít nhất 5 năm kinh nghiệm là Bếp trưởng/Bếp phó tại các nhà hàng, khách sạn thương hiệu quốc tế phục vụ khách Trung.

- Yêu cầu khác:

- + Kỹ năng ngoại ngữ (Tiếng Trung) lưu loát là điều kiện bắt buộc khi làm việc trực tiếp với quản lý trực tiếp, Ban lãnh đạo, nội bộ Công ty.
- + Am hiểu về các tiêu chuẩn vệ sinh và an toàn thực phẩm.
- + Kiến thức về món ăn từ các nền ẩm thực khác nhau.
- + Có khả năng lên kế hoạch, phân bổ công việc hợp lý, và điều phối các hoạt động trong bếp.
- + Kỹ năng xử lý tình huống nhạy bén, khéo léo.
- + Kỹ năng đào tạo & phát triển đội ngũ kế thừa.
- + Kỹ năng quản lý, điều hành và ra quyết định.
- + Khả năng làm việc độc lập, nhanh nhẹn, nhiệt huyết trong công việc.
- + Kỹ năng thuyết phục và giải quyết phàn nàn tốt.

3. Hồ sơ ứng tuyển gồm: Đơn ứng tuyển/CV, Bằng cấp và Chứng minh kinh nghiệm liên quan theo yêu cầu tuyển dụng

4. Thông tin nộp hồ sơ: Nộp hồ sơ ứng tuyển qua Email: hr@hoiana.com

5. Thời hạn nộp hồ sơ: Trong thời hạn 15 ngày kể từ ngày đăng tuyển.

Trân trọng!

Nơi nhận:

- TTDVVL;
- Lưu: Công ty.

ĐẠI DIỆN DOANH NGHIỆP
TUQ. TỔNG GIÁM ĐỐC ĐIỀU HÀNH
(Ký và ghi rõ họ/tên, đóng dấu)



PHAN THỊ LAN
Phó Chủ Tịch Phụ trách Nguồn Nhân lực

