

Số: /TTDVVL-VLDT

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/LĐTĐ&XH-LĐV/L 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: 06.DA/2024 ngày 22/07/2024 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: Lao động kỹ thuật

1. Chức danh công việc: GIÁM SÁT KỸ THUẬT CHẾ BIẾN THỰC PHẨM

2. Số lượng: 5

3. Thời hạn làm việc: Từ 01/08/2024 đến 31/07/2026

4. Mô tả vị trí công việc, chức danh 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:

- 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

6. Yêu cầu về kinh nghiệm: Trên 5 năm

7. Mức lương: Thỏa thuận

8. 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: Xóm Khoa Đà 1, xã Hưng Tây, huyện Hưng Nguyên, tỉnh Nghệ An, Việt Nam

2. Thời gian đăng tuyển: Ngày 23/7/2024

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: Xóm Khoa Đà 1, xã Hưng Tây, huyện Hưng Nguyên, tỉnh Nghệ An, Việt Nam./.

**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**

