

🦋 THÔNG BÁO TUYỂN DỤNG 🦋

VỊ TRÍ CÔNG VIỆC: LAO ĐỘNG KỸ THUẬT

CHỨC DANH CÔNG VIỆC: BẾP TRƯỞNG BẾP ẨM

LÀM VIỆC TẠI VINPEARL RESORT & GOLF NAM HỘI AN –

CHI NHÁNH QUẢNG NAM – CÔNG TY CỔ PHẦN VINPEARL

Địa chỉ: Đường Võ Chí Công, Xã Bình Minh, Huyện Thăng Bình, Tỉnh Quảng Nam

☞ **Bạn yêu thích ngành dịch vụ khách sạn và luôn muốn tạo nên trải nghiệm tuyệt vời cho khách hàng? Vinpearl Resort & Golf Nam Hội An đang tìm kiếm những ứng viên đam mê, năng động để gia nhập đội ngũ với vai trò Bếp trưởng Bếp Ẩn!**

👤 **Số lượng: 01 người**

📋 **Mô tả công việc:**

Bếp trưởng Bếp Ẩn là người chịu trách nhiệm quản lý toàn bộ hoạt động của bếp, từ việc lên thực đơn, đảm bảo chất lượng món ăn, đến việc đào tạo và quản lý đội ngũ nhân viên bếp. Bạn sẽ đóng vai trò quan trọng trong việc duy trì danh tiếng và tiêu chuẩn của nhà hàng thông qua việc tạo ra các món ăn sáng tạo ngon miệng và mang lại giá trị văn hóa món ăn.

• **Lên kế hoạch và phát triển thực đơn:**

- Thiết kế và sáng tạo thực đơn phù hợp với phong cách ẩm thực Ẩn cũng như ẩm thực Châu Âu.
- Đảm bảo chất lượng món ăn đạt tiêu chuẩn cao nhất về hương vị, thẩm mỹ và an toàn thực phẩm.
- Điều chỉnh và cải thiện thực đơn dựa trên phản hồi của khách hàng và xu hướng ẩm thực.

• **Quản lý và điều hành bếp:**

- Lập và kiểm soát việc thực hiện Kế hoạch triển khai & Kế hoạch định kỳ của Bộ phận/ Kế hoạch được giao. Theo dõi, đánh giá kết quả các việc giao cho Nhân viên cấp dưới/các việc được giao theo Tổ Dự án.
- Điều phối và phân công công việc cho đội ngũ nhân viên bếp, đảm bảo các món ăn được chuẩn bị và phục vụ đúng thời gian.
- Kiểm soát chất lượng nguyên liệu và sản phẩm cuối cùng.
- Đảm bảo tiêu chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm trong toàn bộ quy trình làm việc tại bếp.
- Kế hoạch đặt hàng hóa dự trên hệ thống đảm bảo vận hành và có kế hoạch rõ ràng.
- Có trách nhiệm giải trình và đưa ra các phương án cải thiện chất lượng và thời gian ra món tốt nhất.

• **Quản lý nguồn lực và chi phí:**

- Xây dựng và kiểm soát việc thực hiện đúng Ngân sách, định mức hạn mức chi phí & doanh thu.
- Quản lý ngân sách của bếp, đảm bảo chi phí nguyên liệu hợp lý và không vượt quá ngân sách định sẵn.
- Làm việc với nhà cung cấp để đặt hàng nguyên liệu, kiểm soát chi phí thực phẩm và lãng phí. Đảm bảo nguồn hàng đạt tiêu chuẩn chất lượng.



- **Đào tạo và phát triển đội ngũ cán bộ nhân viên:**
 - Đào tạo và huấn luyện đội ngũ nhân viên bếp, phát triển kỹ năng chế biến món ăn và quản lý bếp.
 - Đảm bảo rằng đội ngũ làm việc hiệu quả và tuân thủ các tiêu chuẩn an toàn thực phẩm và vệ sinh.
 - Đào tạo nghiệp vụ, tay nghề của các nhân viên bếp cấp dưới đủ tiêu chuẩn vận hành và có các chương trình đào tạo nâng cao tay nghề nhân viên theo lộ trình định sẵn.
- **Giám sát việc thực hiện quy trình an toàn thực phẩm:**
 - Kiểm soát chất lượng về việc mua sắm, cung ứng hàng hóa.
 - Kiểm soát thực phẩm thừa hàng ngày và có kế hoạch tăng giảm thực phẩm nấu hợp lý theo vận hành. Đề xuất phương án xử lý các thực phẩm không đảm bảo chất lượng.
 - Kiểm tra giám sát đầu vào và quy trình sơ chế, chế biến, chất lượng món ăn trước khi phục vụ khách. Đảm bảo thực phẩm đúng và đủ nhu cầu số lượng phục vụ khách.
 - Đảm bảo toàn bộ quy trình chế biến, lưu trữ, và vệ sinh bếp tuân thủ nghiêm ngặt các quy định về vệ sinh an toàn thực phẩm.
 - Kiểm tra, kiểm soát các quy trình quy định về VSATTP, ATVSLĐ & ATPCCN, đảm bảo đáp ứng chất lượng dịch vụ.
 - Đảm bảo bếp luôn trong tình trạng sạch sẽ và ngăn nắp. Dụng cụ, vật dụng được sắp xếp bố trí theo đúng quy định hệ thống.

📌 Yêu cầu:

- Nam cao 165 cm trở lên
- Trình độ: Không yêu cầu
- Có ít nhất 5 năm kinh nghiệm ở vị trí bếp trưởng hoặc bếp phó Bếp Ăn tại các nhà hàng, khách sạn, resort,...
- Có kỹ năng giao tiếp ngoại ngữ tiếng Anh thành thạo; đàm phán và thuyết trình tốt; khả năng xử lý tình huống linh hoạt và nhanh nhẹn.
- Am hiểu văn hóa ẩm thực của các quốc gia như các nước khu vực Châu Âu, Đông Âu, Việt Nam, hiểu biết sâu rộng về ẩm thực vùng miền.
- Đồng thời có khả năng hoạch định chiến lược; theo dõi và phân tích tình hình kinh doanh
- Trung thực, thẳng thắn, sáng tạo, chịu được áp lực công việc; tính cách điềm đạm, chín chắn; có trách nhiệm cao trong công việc
- Ưu tiên ứng viên có kinh nghiệm ở vị trí tương đương trong lĩnh vực dịch vụ khách sạn.
- Thời gian làm việc: 01/03/2025
- * **Thành phần nộp hồ sơ bao gồm:**
 - CV vị trí ứng tuyển
 - Hồ sơ cá nhân
 - Thông tin bằng cấp, chứng chỉ
 - Hồ sơ liên quan khác

📌 Quyền lợi:

- Mức lương hấp dẫn hàng tháng (Có thỏa thuận khi phỏng vấn) Mức lương từ 50 triệu đến 90 triệu (VNĐ)
- Môi trường làm việc chuyên nghiệp, năng động và có cơ hội thăng tiến.
- Được đào tạo và phát triển kỹ năng chuyên môn.

• Hưởng đầy đủ các chế độ bảo hiểm, phúc lợi theo quy định của công ty.

✿ *Hãy gia nhập Vinpearl để cùng tạo nên những khoảnh khắc đáng nhớ cho khách hàng và xây dựng sự nghiệp vững chắc trong lĩnh vực khách sạn!*

✉ **Nộp hồ sơ ngay tại: nhungvtt11@vinpearl.com**

☎ **Hotline tuyển dụng: 0945617248**

Chúng tôi mong được chào đón bạn trong đại gia đình Vinpearl!

Quảng nam, ngày 30 tháng 12 năm 2024

