

Giám sát bếp bánh

Vị trí	Giám sát bếp bánh	
Thời gian làm việc	Theo ca	
Địa điểm làm việc	Bà Nà Hills	
Giới tính	Nam/nữ	
Số lượng	01	
Mô tả công việc	<ul style="list-style-type: none">• Phân chia công việc cho các nhân viên;• Làm các loại bánh (đánh bột, tạo hình, nướng bánh, phục vụ các điểm bán và buffet);• Giám sát kiểm tra chất lượng, hệ thống vệ sinh an toàn thực phẩm;• Kiểm tra tồn kho và báo cho cấp quản lý đặt hàng nguyên liệu cho ngày sau;• Kiểm tra toàn bộ bếp cuối ca làm việc, đảm bảo an toàn lao động.	
Yêu cầu công việc	Độ tuổi	23 – 40
	Ngoại hình	Khỏe mạnh
	Trình độ	<ul style="list-style-type: none">• Tốt nghiệp Trung cấp trở lên;• Ưu tiên ứng viên có chứng chỉ nghề liên quan
	Kỹ năng	Có kinh nghiệm về giám sát bếp tại các nhà hàng.
	Tính cách	<ul style="list-style-type: none">• Trung thực;• Ham học hỏi;• Ngăn nắp, gọn gàng; cẩn thận.