

Giám sát nhà hàng

Vị trí	Giám sát nhà hàng	
Thời gian làm việc	Theo ca	
Địa điểm làm việc	Bà Nà Hills	
Giới tính	Nam/Nữ	
Số lượng	11	
Mô tả công việc	<ul style="list-style-type: none">• Chịu trách nhiệm điều hành và quản lý hoạt động của bộ phận nhà hàng trong ca trực;• Giám sát, đào tạo, hướng dẫn, nhân viên bộ phận trong ca trực;• Tổ chức chỉ đạo, giám sát thực hiện các công việc tổ Nhà hàng bao gồm: Tổ chức setup các bàn tiệc, giám sát sử dụng nguyên vật liệu hàng hóa, giám sát chất lượng đồ ăn, đồ uống;• Quản lý tài sản, trang thiết bị, công cụ dụng cụ, vật tư nguyên vật liệu Nhà hàng.	
Yêu cầu công việc	Độ tuổi	23 – 45
	Ngoại hình	Khỏe mạnh.
	Trình độ	Tốt nghiệp Trung cấp trở lên ngành Kinh tế, Du lịch, Khách sạn, Ngoại ngữ,...
	Kỹ năng	<ul style="list-style-type: none">• Quản lý tốt;• Kỹ năng trình bày, thuyết trình tốt;• Có kinh nghiệm giám sát, quản lý nhà hàng;• Anh Văn giao tiếp tốt.
	Tính cách	<ul style="list-style-type: none">• Trung thực;• Ham học hỏi;• Ngăn nắp, gọn gàng.