

Bếp trưởng nhà hàng

Vị trí	Bếp trưởng nhà hàng	
Thời gian làm việc	Hành chính	
Địa điểm làm việc	Bà Nà Hills	
Giới tính	Nam/Nữ	
Số lượng	04	
Mô tả công việc	<ul style="list-style-type: none"> • Giám sát, kiểm tra duy trì chất lượng món ăn, trình bày trang trí; • Phối hợp với Trưởng bộ phận Ẩm thực và Giám đốc phát triển ý tưởng ẩm thực, chương trình ẩm thực theo mùa và ngày lễ; • Lập kế hoạch, phát triển, tính toán thực đơn ẩm thực và công thức chế biến; • Lập kế hoạch, tổ chức và giám sát tiệc đặt cùng các sự kiện ẩm thực; • Kiểm tra và xét duyệt các yêu cầu mua hàng, đặt hàng, dự trữ hàng cho bếp; • Kiểm tra, kiểm soát, duy trì chi phí bộ phận (giá thực phẩm đầu vào, các chi phí khác...); • Thực hiện kiểm soát duy trì tiêu chuẩn VSAT thực phẩm. 	
Yêu cầu công việc	Độ tuổi	25 – 45
	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 Bếp trưởng
	Kỹ năng	<ul style="list-style-type: none"> • Quản lý tốt; • Có kinh nghiệm và kiến thức về ẩm thực.
	Tính cách	<ul style="list-style-type: none"> • Trung thực; Làm việc có kế hoạch và mục tiêu rõ ràng; • Ngăn nắp, gọn gàng; • Kiên trì và không ngại khó khăn.