

Giám sát bếp nhà hàng

Vị trí	Giám sát bếp 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"> • Giám sát các đầu bếp tại nhà hàng và tham gia công tác chế biến món ăn, giám sát vệ sinh; • Quản lý chấm công, nghỉ phép, nghỉ ốm của nhân viên...; • Quản lý, báo cáo những vấn đề xảy ra tại bếp ăn (quản lý con người, quan hệ khách hàng, chất lượng nhà cung cấp, tài sản, trang thiết bị và vật tư, thực phẩm...) cho Bếp trưởng nhà hàng; • Nhận hàng, kiểm hàng và hỗ trợ công việc mua hàng hóa cho bếp ăn; 	
Yêu cầu công việc	Độ tuổi	23 - 35
	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 nghiệp vụ ẩm thực.
	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.