

Nhân viên bếp chính nhà hàng

Vị trí	Nhân viên bếp chính nhà hàng	
Thời gian làm việc	Theo ca	
Địa điểm làm việc	Bà Nà Hills	
Giới tính	Nam/Nữ	
Số lượng	39	
Mô tả công việc	<ul style="list-style-type: none">• Đứng bếp chế biến món ăn ngon và đạt chuẩn VSATTP theo đúng định mức tiêu hao nguyên vật liệu cho phép;• Kiểm soát nguyên vật liệu và kiểm soát vệ sinh an toàn thực phẩm (đặc biệt khâu đầu vào);• Hướng dẫn nhân viên phụ bếp tổ chức sắp xếp nguyên vật liệu, thực phẩm và kiểm soát sơ chế món ăn theo đúng quy trình;• Kiểm tra và báo cáo số lượng tài sản, công cụ hàng tháng đồng thời xử lý các trường hợp hư hỏng mất mát tài sản, công cụ và báo cáo cấp trên trực tiếp.	
Yêu cầu công việc	Độ tuổi	20 – 40
	Ngoại hình	Khỏe mạnh.
	Trình độ	Có chứng chỉ nghề về nghiệp vụ nấu ăn
	Kỹ năng	Có kinh nghiệm đứng bếp tại các nhà hàng có quy mô lớn
	Tính cách	<ul style="list-style-type: none">• Cẩn thận, nhanh nhẹn, tự tin;• Kiên trì và không ngại khó khăn;• Ngăn nắp, gọn gàng.