

## Nhân viên bếp chính nhà hàng

<b>Vị trí</b>	Nhân viên bếp chính nhà hàng	
<b>Thời gian làm việc</b>	Theo ca	
<b>Địa điểm làm việc</b>	Sun World Ba Na Hills	
<b>Giới tính</b>	Nam/Nữ	
<b>Số lượng</b>	10	
<b>Mô tả công việc</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Đứng bếp chế biến món ăn ngon và đạt chuẩn VSATTP theo đúng định mức tiêu hao nguyên vật liệu cho phép;</li> <li>• Kiểm soát nguyên vật liệu và kiểm soát vệ sinh an toàn thực phẩm (đặc biệt khâu đầu vào);</li> <li>• 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;</li> <li>• 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.</li> </ul>	
<b>Yêu cầu công việc</b>	<b>Độ tuổi</b>	20 – 40
	<b>Ngoại hình</b>	
	<b>Trình độ</b>	Có chứng chỉ nghề về nghiệp vụ nấu ăn
	<b>Kỹ năng</b>	Có kinh nghiệm đứng bếp tại các nhà hàng có quy mô lớn
	<b>Tính cách</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Chăm thận, nhanh nhẹn, tự tin;</li> <li>• Kiên trì và không ngại khó khăn;</li> <li>• Ngăn nắp, gọn gàng.</li> </ul>