

# CÁC VỊ TRÍ TUYỂN DỤNG TẠI SUN WORLD BA NA HILLS

## 5. Giám sát bếp nhà hàng

<b>Vị trí</b>	Giám sát bếp 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>	08	
<b>Mô tả công việc</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Giám sát các đầu bếp tại nhà hàng và tham gia công tác chế biến món ăn, giám sát vệ sinh;</li> <li>Quản lý chấm công, nghỉ phép, nghỉ ốm của nhân viên...;</li> <li>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;</li> <li>Nhận hàng, kiểm hàng và hỗ trợ công việc mua hàng hóa cho bếp.</li> </ul>	
<b>Yêu cầu công việc</b>	<b>Độ tuổi</b>	23 - 35
	<b>Ngoại hình</b>	Ngoại hình ưa nhìn
	<b>Trình độ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tốt nghiệp Trung cấp trở lên;</li> <li>Ưu tiên ứng viên có chứng chỉ nghiệp vụ ẩm thực.</li> </ul>
	<b>Kỹ năng</b>	Có kinh nghiệm về giám sát bếp tại các nhà hàng.
	<b>Tính cách</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Trung thực;</li> <li>Ham học hỏi;</li> <li>Ngăn nắp, gọn gàng, cẩn thận.</li> </ul>