

CÁC VỊ TRÍ TUYỂN DỤNG TẠI SUN WORLD BA NA HILLS

KHỐI ẨM THỰC

1. Bếp trưởng

Vị trí	Bếp trưởng	
Thời gian làm việc	Hành chính	
Địa điểm làm việc	Sun World Ba Na Hills	
Giới tính	Nam/Nữ	
Số lượng	01	
Mô tả công việc	<ul style="list-style-type: none"> • Đề xuất biện pháp, giải pháp nâng cao hiệu quả kinh doanh • Triển khai chi tiết hoạt động kinh doanh đến toàn thể nhân viên bếp phụ trách. • Lập kế hoạch mua sắm trang thiết bị phục vụ công việc • Kiểm soát việc sử dụng CCDC, đảm bảo đúng công năng và công dụng. • Tham mưu cho Trưởng bộ phận, lãnh đạo Khối Ẩm Thực trong công tác điều phối hoạt động kinh doanh. • Tham mưu xây dựng hệ thống Bản mô tả công việc, Tiêu chuẩn công việc cho tất cả các chức danh trong bếp, bộ phận. • Tham mưu cho trưởng bộ phận trong công tác cung ứng thực phẩm và bảo quản. • Giải quyết các sự việc phát sinh liên quan hàng ngày đến bếp mình phụ trách. • Phối hợp với các bộ phận khác, bếp khác thực hiện công việc. • Điều hành các công việc thuộc phạm vi bếp. • Thực hiện quản lý Foodcosting với các loại NVL của bếp theo chỉ tiêu của nhà hàng. • Đề xuất tuyển dụng nhân viên bộ phận bếp. • Đánh giá nhân viên thử việc. • Đào tạo, kèm cặp nhân viên theo các quy trình nghiệp vụ bếp. 	
Yêu cầu công việc	Độ tuổi	30 – 45
	Ngoại hình	
	Trình độ	Tốt nghiệp Cao đẳng trở lên
	Kỹ năng	<ul style="list-style-type: none"> • Kỹ năng quản lý tốt; • Tối thiểu 5 năm kinh nghiệm quản lý chuỗi nhà hàng; • Kỹ năng tin học văn phòng thành thạo; • Kỹ năng giải quyết vấn đề, giao tiếp; truyền động lực, tổ chức và đào tạo.
	Tính cách	<ul style="list-style-type: none"> • Trung thực; • Ngăn nắp, gọn gàng; • Kiên trì.