



## TUYỂN DỤNG

### 01 NV Kế Hoạch Suất Ăn Công Nghiệp

**\*Mô tả công việc:**

- Giám sát hoạt động, quy trình, xử lý phát sinh tại bếp.
- Đảm bảo các quy trình chế biến theo đúng quy định của Công ty
- Kiểm tra nguyên vật liệu đầu vào giám sát nhập xuất tồn kho
- Giám sát bếp trưởng và các đầu bếp phụ bếp chế biến món ăn theo đúng quy trình, đúng thực đơn
- Lên lịch công việc cho NV hàng tuần và điều chỉnh phát sinh.
- Sắp xếp điều động nhân viên thực hiện công việc.
- Các công việc trao đổi cụ thể khi phỏng vấn trực tiếp

**\*Yêu Cầu**

- Kỹ năng tổ chức và giám sát công việc.
- Kỹ năng phân tích, tổng hợp, làm báo cáo cho cấp trên
- Ưu tiên Tốt nghiệp Cao đẳng/Đại học khoa Công nghệ thực phẩm
- Có khả năng chịu áp lực cao trong công việc.
- Kỹ năng lập kế hoạch.
- Trung thực, cẩn thận, chi tiết, nhiệt tình trong công việc.
- Kỹ năng lãnh đạo nhân viên.
- Vi tính văn phòng thành thạo
- Sáng tạo, linh hoạt trong công việc.
- Kỹ năng giao tiếp tốt.

**\*Thời gian làm việc:** 8h/ ngày ( từ Thứ 2-7, CN nghỉ)

**\*Mức Lương:** 08-12tr/ tháng

**\*Quyền Lợi:** - Được hỗ trợ ăn- ở cho nhân viên

- Được đào tạo nghiệp vụ chuyên môn
- Được làm việc trong môi trường năng động, thoáng mát, sạch sẽ, có nhiều cơ hội thăng tiến.

**\* Liên hệ nộp hồ sơ:** **0939.724.580** (Mr Đạt) phỏng vấn qua điện thoại

Hoặc gửi CV về Email: **minhanhfoodset@gmail.com** ( vui lòng để lại sdt)