

Phụ Bếp

Mô tả

Phụ Bếp hỗ trợ vận hành bếp tại nhà hàng, khách sạn và dịch vụ tiệc trên khắp Việt Nam — sơ chế nguyên liệu, nấu món theo tiêu chuẩn, và giữ trạm bếp gọn gàng trong ca phục vụ. Đây thường là điểm khởi đầu cho sự nghiệp bếp chuyên nghiệp.

Trách nhiệm

- Sơ chế nguyên liệu (rửa, cắt, chia phần).
- Nấu món theo công thức và tiêu chuẩn.
- Giữ trạm bếp sạch sẽ và gọn gàng.
- Hỗ trợ bếp trưởng hoặc tổ trưởng bếp trong ca phục vụ.
- Tuân thủ quy trình an toàn và vệ sinh thực phẩm.

Yêu cầu

Ưu tiên có đào tạo nấu ăn hoặc kinh nghiệm bếp, nhưng không phải lúc nào cũng bắt buộc. Có thể làm ca đứng trong bếp nhịp độ nhanh. Hiểu biết cơ bản về an toàn thực phẩm.

Quyền lợi

Lương cơ bản, cơm ca cho nhân viên, và lộ trình rõ ràng lên Commis, Chef de Partie và các cấp bậc cao hơn cho ai theo đuổi con đường bếp.