

Bếp Trưởng Điều Hành

Mô tả

Bếp Trưởng Điều Hành dẫn dắt tầm nhìn ẩm thực và vận hành bếp hàng ngày cho khách sạn, khu nghỉ dưỡng hoặc chuỗi nhà hàng tại Việt Nam. Họ thiết kế thực đơn, kiểm soát chi phí nguyên liệu và nhân công, đảm bảo tiêu chuẩn an toàn thực phẩm và đào tạo đội ngũ đầu bếp tại nhiều outlet.

Trách nhiệm

- Thiết kế và cập nhật thực đơn cho tất cả các outlet ẩm thực.
- Kiểm soát chi phí thực phẩm, hao hụt và ngân sách nhân công bếp.
- Thực thi tiêu chuẩn an toàn và vệ sinh thực phẩm.
- Tuyển dụng, đào tạo và sắp xếp lịch làm việc cho nhân viên bếp.
- Phối hợp với bộ phận F&B trong các chương trình khuyến mãi và sự kiện.

Yêu cầu

Tối thiểu 7 năm kinh nghiệm ẩm thực, trong đó có ít nhất 2 năm ở vị trí Bếp Trưởng Điều Hành hoặc Bếp Phó Điều Hành. Có bằng cấp chuyên ngành ẩm thực hoặc đào tạo nghề tương đương. Có kinh nghiệm quản lý chi phí thực phẩm và ngân sách bếp. Ưu tiên có chứng chỉ HACCP hoặc an toàn thực phẩm.

Quyền lợi

Lương cạnh tranh, phí dịch vụ, cơm ca cho nhân viên, bảo hiểm sức khỏe và cơ hội dẫn dắt các concept ẩm thực chủ lực trong tập đoàn khách sạn đang phát triển.