

Giám Đốc Ẩm Thực

Mô tả

Giám Đốc Ẩm Thực dẫn dắt chiến lược và vận hành cho toàn bộ các outlet ẩm thực trong khách sạn hoặc khu nghỉ dưỡng — nhà hàng, quầy bar, tiệc và dịch vụ tại phòng. Họ phối hợp với Bếp Trưởng và các quản lý outlet để đạt mục tiêu doanh thu trong khi vẫn duy trì chất lượng dịch vụ.

Trách nhiệm

- Đặt mục tiêu doanh thu và chi phí cho tất cả các outlet F&B.
- Giám sát các quản lý outlet, vận hành tiệc và quan hệ nhà cung cấp.
- Đảm bảo tiêu chuẩn dịch vụ nhất quán tại các nhà hàng và quầy bar.
- Lên kế hoạch khuyến mãi, thực đơn theo mùa và sự kiện đặc biệt cùng bộ phận marketing.
- Báo cáo hiệu quả kinh doanh F&B lên ban lãnh đạo khách sạn.

Yêu cầu

Tối thiểu 6 năm kinh nghiệm quản lý F&B, bao gồm kinh nghiệm lãnh đạo một hoặc nhiều outlet. Hiểu biết vững về P&L, quản lý tồn kho và nhà cung cấp. Kỹ năng giao tiếp khách hàng và lãnh đạo đội nhóm xuất sắc.

Quyền lợi

Lương và phí dịch vụ cạnh tranh, bảo hiểm sức khỏe, cơm ca cho nhân viên và lộ trình thăng tiến rõ ràng lên vị trí Quản Lý Khách Sạn hoặc Tổng Quản Lý.