**Ảnh có chứa Phông chữ, thuật in máy, văn bản, Đồ họa

Mô tả được tạo tự độngNHÂN VIÊN PHỤ BẾP (COMMIS)**

|  |  |
| --- | --- |
| ***Nhiệm vụ chính*** | ***Công việc cụ thể*** |
| Thực hiện các công việc đầu ca | * Hỗ trợ nhân viên phó bếp, bếp chính. * Chuẩn bị công cụ dụng cụ cho việc chế biến món ăn. * Chuẩn bị nguyên liệu theo công thức hoặc chỉ đạo của đầu bếp. * Chuẩn bị đầy đủ gia vị cho chế biến món ăn. * Chuẩn bị bát, đĩa để đựng và trang trí món ăn. |
| Trực tiếp chế biến món ăn | * Kiểm tra chất lượng nguyên liệu, thực phẩm trước khi sơ chế. * Sơ chế các nguyên liệu tươi sống, rau củ quả phục vụ cho chế biến món ăn. * Hỗ trợ bếp chính, đầu bếp trong việc chế biến món ăn. * Thực hiện công việc chế biến món ăn dưới sự giám sát của bếp chính, đầu bếp. |
| Quản lý khu vực bếp được phân công | * Có trách nhiệm giữ gìn, bảo quản các thiết bị, đồ dùng trong bếp; thường xuyên kiểm tra tình trạng máy móc, thiết bị và báo cáo kịp thời nếu phát hiện hư hỏng. * Định kỳ phối hợp với các bộ phận liên quan bảo trì, bảo dưỡng các máy móc, thiết bị trong nhà bếp theo quy định của nhà hàng. * Hướng dẫn công việc cho nhân viên phụ bếp mới. |
| Thực hiện các công việc đóng ca | * Giữ gìn vệ sinh và bảo quản máy móc thiết bị bếp. * Vệ sinh khu vực làm việc, khu vực bếp. * Vệ sinh công cụ dụng cụ, sắp xếp gọn gàng đúng nơi quy định. * Vệ sinh tủ đựng thực phẩm, sắp xếp thực phẩm đúng vị trí. * Bảo quản các dụng cụ, máy móc trong bếp, nếu có hư hỏng phải báo cáo lên cấp trên để sửa chữa kịp thời. |
| Các công việc khác | * Kiểm tra hệ thống đèn,điện, quạt,… trước khi kết thúc ca làm việc. * Thực hiện các công việc khác do bếp chính, đầu bếp giao * Chấp hành tốt nội quy bếp về vệ sinh an toàn thực phẩm, phòng chống cháy nổ. * Hòa đồng, thân thiện và phối hợp tốt với đồng nghiệp. * Hoàn thành tốt các nhiệm vụ khác nếu được cấp trên giao. |

Chi tiết trao đổi cụ thể khi phỏng vấn.

**Chức vụ:** Nhân Viên.

**Hình thức làm việc:** Fulltime

**Thời gian làm việc:** 6h-22h (ca sáng 6h-14h; ca chiều 14h-22h)

**Mức lương**: Theo thỏa thuận dựa trên kinh nghiệm và kỹ năng.

**Quyền lợi được hưởng:** Phụ cấp tiền ăn theo chế độ của công ty.

**Yêu cầu tuổi tác**: 25 tuổi – 35 tuổi

**Yêu cầu công việc:**

- Năng động, siêng năng, nhiệt tình, ham học hỏi

- Sức khỏe tốt, chịu được áp lực và cường độ công việc cao

- Khả năng sáng tạo tốt, nắm bắt xu thế, trang trí món ăn đẹp mắt

- Nhạy cảm với hương vị, có gu thẩm mỹ tốt

- Khéo léo, yêu thích công việc nấu nướng

- Có thể làm việc xoay ca, theo sự sắp xếp cấp quản lý

**Yêu cầu giới tính:**Nam/ Nữ

**Địa chỉ làm việc:** N10, 119 Phổ Quang, Phường 9, Phú Nhuận, Tp.HCM