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

Mô tả được tạo tự độngNHÂN VIÊN BÁN BÁNH MÌ**

|  |  |
| --- | --- |
| ***Nhiệm vụ chính*** | ***Công việc cụ thể*** |
| Thực hiện các công việc đầu ca | * Đặt bảng thông tin, bảng giá cho tất cả các sản phẩm tại khu vực bán hàng * Vệ sinh khu vực bán hàng: kệ, thân xe & đảm bảo sàn bán hàng theo tiêu chuẩn cửa hàng * Bảng giá được trưng bày đúng cách * Đảm bảo đầy đủ hàng trưng bày tại khu bán hàng * Kiểm tra hạn sử dụng tất cả hàng hóa tại khu vực bán hàng * Trưng bày sản phẩm theo quy định * Thực hiện thủ tục quản lý hàng hóa như: nhận hàng, hủy hàng, lấy hàng |
| Trực tiếp chế biến món ăn | * Kiểm tra chất lượng nguyên liệu, thực phẩm trước khi sơ chế. * Sơ chế các nguyên liệu, rau củ quả phục vụ cho 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 tại quầy, 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. |
| 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. * 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. * Kiểm kê hàng hóa và báo cáo số liệu với cấp trên. |
| Các công việc khác | * Kiểm tra hệ thống 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. * Kiêm thêm việc trình bày, decor sản phẩm bánh ngọt, bánh sinh nhật theo yêu cầu,.. |

Chi tiết trao đổi cụ thể khi phỏng vấn.

**Chức vụ:** Nhân Viên.

**Hình thức làm việc:** Fulltime

**Thời gian làm việc:** 6h-14h

**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