**Bản mô tả công việc đầu bếp**

THÔNG TIN TUYỂN DỤNG NHANH

Chức vụ:Nhân viên

Kinh nghiệm:1 - 2 năm kinh nghiệm

Hình thức làm việc:Toàn thời gian cố định

Yêu cầu bằng cấp:Không yêu cầu

Yêu cầu giới tính:Nam

Ngành nghề: [Công nghệ thực phẩm](https://timviec365.vn/viec-lam-cong-nghe-thuc-pham-c91v0%22%20%5Co%20%22C%C3%B4ng%20ngh%E1%BB%87%20th%E1%BB%B1c%20ph%E1%BA%A9m) [Khách sạn - Nhà hàng](https://timviec365.vn/viec-lam-khach-san-nha-hang-c8v0%22%20%5Co%20%22Kh%C3%A1ch%20s%E1%BA%A1n%20-%20Nh%C3%A0%20h%C3%A0ng) [Đầu bếp, phụ bếp](https://timviec365.vn/viec-lam-dau-bep-phu-bep-c111v0%22%20%5Co%20%22%C4%90%E1%BA%A7u%20b%E1%BA%BFp%2C%20ph%E1%BB%A5%20b%E1%BA%BFp)

Thời gian thử việc: 2 tháng

1. **Mô tả công việc**

1.1. Đảm nhận kiểm tra, chuẩn bị và xử lý thực phẩm

+ Mỗi đầu ca làm việc đầu bếp sẽ cần tiến hành việc kiểm tra về nguyên liệu, thực phẩm tồn từ chính ca trước để có thể đưa ra được các hướng xử lý. Đặc biệt tránh việc hạn chế về thức ăn hay order hàng hóa mới một cách có kế hoạch tạo sự hợp lý.

+ Có sự phối hợp với các bếp trưởng hay là bếp phó để có thể kiểm tra về hàng hóa nhập hay là thực phẩm nhập có sự đảm bảo về chất lượng và số lượng theo yêu cầu.

+ Bạn có thể là người trực tiếp chuẩn bị về nguyên vật liệu nấu ăn, công cụ chế biến, thiết bị nấu hoặc giao sự chuẩn bị mọi điều đó cho phụ bếp thực thi khi có nhân viên hỗ trợ.

+ Chủ động cập nhật tới nhân viên bếp, người phụ bếp hoặc nhân viên phục vụ những món ăn về việc ngừng nhận món, đặc biệt các món bán trong ngày.

1.2. Đảm nhận chế biến món ăn

+ Tiếp nhận bản order từ nhân viên phục vụ của nhà hàng, quán ăn để có thể phân công công việc hoặc thực hiện công tác làm việc.

+ Chịu trách nhiệm hoặc phân công cho việc thực hiện sơ chế, tẩm ướp về nguyên vật liệu cho từng món ăn theo yêu cầu của khách hàng, theo mức chuẩn yêu cầu nhà hàng đề ra.

+ Tham gia chế biến chính về các món ăn, đảm bảo cho món ăn đúng về định lượng, đảm bảo công thức theo quy trình. Hơn nữa là có sự lưu ý về vấn đề vệ sinh an toàn thực phẩm và chấp hành đúng về nội quy an toàn lao động bếp.

+ Chịu trách nhiệm cho việc trang trí, bày biện món ăn thật bắt mắt và đúng chuẩn theo các tiêu chí đã được đặt ra.

+ Hơn nữa bạn cũng cần có sự xử lý kịp thời về các món ăn trong chế biến và trang trí khi không đáp ứng đủ tiêu chuẩn hoặc không hài lòng khách hàng.

1.3. Đảm nhận việc quản lý và điều hành công việc

+ Có sự phân chia công việc, thực hiện điều hành và giám sát về các quá trình làm việc của nhân viên tại khu vực bếp đã được phân công do bếp trưởng, bếp phó.

+ Thực hiện công tác hướng dẫn, đào tạo về nghiệp vụ bếp cùng quy trình chế biến món ăn theo cách sơ chế và bảo quản về các nguyên liệu cho chính nhân viên mới tại khu vực bếp.

+ Phân chia công việc và chỉ đạo trực tiếp về các nhân viên bếp, giám sát quá trình thực hiện về vệ sinh, đảm bảo việc gìn giữ cũng như bảo quản tốt nhất về thiết bị đồ dùng trong bếp.

+ Thường xuyên vệ sinh về các dụng cụ làm bếp, máy móc cũng như các thiết bị có sự chuyên dụng để bảo quản và sắp xếp được gọn gàng hơn. Cũng như đảm bảo mọi thứ được sắp xếp đúng nơi quy định thường xuyên kiểm tra về hoạt động cũng như phát hiện được sự hư hỏng đúng lúc.

+ Tiếp nhận và giải quyết về các vấn đề liên quan trong chính cá làm việc về sự cố, phát sinh phàn nàn từ khách hàng trong bộ phận chịu trách nhiệm.

+ Lập báo cáo cho chính bếp trưởng, bếp phó để nắm bắt được tình hình và đưa ra các định hướng giải quyết tốt nhất.

1.4. Đảm nhận các nhiệm vụ khác

+ Thực hiện việc bảo quản hoặc phân công trực tiếp người bảo quản về các nguyên vật liệu đúng theo quy định, quy trình.

+ Nắm bắt và tổng hợp các order theo ngày để có thể báo cáo cũng như chuyển cho bộ phận thu ngân kiểm soát tài chính.

+ Có sự phối hợp làm việc với các nhân viên khác cho quá trình tổng vệ sinh khu bếp.

+ Chủ động kiểm tra về các hệ thống ga, đèn, quạt trước khi ra về đã được tắt hay chưa. Hoặc nắm bắt về việc các thiết bị hoạt động có đúng mức nhiệt theo quy định trước khi hết ca.

+ Cùng đó là thực hiện công việc khác theo sự phân công, chỉ đạo từ cấp trên.

1. **Yêu cầu công việc**

- Có kinh nghiệm làm về suất ăn công nghiệp tối thiếu 1 năm.
- Nam/nữ tuổi 25-45 tuổi
- Tác phong nhanh nhẹn, trung thực
- Có khả năng giao tiếp tốt
- Tuân thủ nội quy, quy định của công ty, Quản lý
- Sử dụng thành thạo vi tính văn phòng: Excel, Word,...

1. **Quyền lợi được hưởng**

- Phụ cấp: Công tác, đào tạo + thưởng thành tích
- Được hưởng các phụ cấp công việc: Tiền chuyên cần, tiền xăng xe, hỗ trợ nhà ở
- Được hưởng các chế độ BHYT, BHXH, BHTN và các chế độ theo quy định
- Được hưởng các chế độ khác theo quy định của công ty

1. **Hồ sơ bao gồm**

- Đơn xin việc.
- Sơ yếu lý lịch.
- Hộ khẩu, chứng minh nhân dân và giấy khám sức khoẻ.
- Các bằng cấp có liên quan.