

Job Title	Phụ Bếp (Nhà hàng Hokkaido Sushi Sachi)
Department	Khối Nhà Hàng
Report to	Tổ Trưởng Bếp
Working location	TP. HCM

I. RESPONSIBILITIES AND AUTHORITIES (Vai trò & trách nhiệm)

- Thực hiện các món ăn Nhật theo yêu cầu của nhà hàng và khách hàng.
- Đảm bảo tính chính xác, thống nhất về định lượng, chất lượng, và cách trình bày sản phẩm theo tiêu chuẩn của nhà hàng.
- Đảm bảo thực phẩm được chuẩn bị phù hợp với sức khỏe và quy định vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Theo dõi, kiểm tra và bảo quản các loại dụng cụ, tủ đông, tủ mát, lò, bếp ... các dụng cụ sử dụng hàng ngày trong khu vực làm việc.
- Sắp xếp và kiểm tra nguồn nguyên vật liệu.
- Trang trí món ăn.
- Công việc sẽ được trao đổi cụ thể hơn trong quá trình phỏng vấn.

II. JOB SPECIFICATIONS (Yêu cầu công việc)

- Đam mê công việc Bếp - Nhà hàng.
- Chỉ tuyển nhân viên NAM, tuổi từ 18- 30.
- Linh động được thời gian làm việc.
- Giờ làm việc: ưu tiên làm ca gãy 9 tiếng/ngày. Nghỉ 1 ngày/ tuần.
- Ham học hỏi, cầu tiến, khéo tay & gắn bó lâu dài với Công ty.
- Không yêu cầu kinh nghiệm và kỹ năng (Ứng viên sẽ được đào tạo tay nghề, chuyên môn để thực hiện công việc).
- Ưu tiên có kinh nghiệm về Bếp (Giao tiếp được Tiếng Nhật là một lợi thế).