

Số: /TTDVVL-VLĐT

Nghệ An, ngày tháng năm 2025

THÔNG BÁO

Tuyển lao động Việt Nam vào các vị trí dự kiến sử dụng người lao động nước ngoài

Căn cứ Công văn số 780/SNV-LĐVL ngày 18/3/2025 của Sở Nội vụ tỉnh Nghệ An về việc hướng dẫn quy trình đăng tuyển lao động Việt Nam vào các vị trí dự kiến sử dụng người lao động nước ngoài tại Trang thông tin điện tử của Trung tâm dịch vụ việc làm tỉnh Nghệ An;

Căn cứ công văn số: 12/CV-NH.HN ngày 15/05/2025 của Công ty TNHH Nhà hàng Hà Nam về việc đăng ký tuyển dụng lao động Việt Nam vào các vị trí dự kiến sử dụng lao động nước ngoài.

(Kèm theo phiếu thông tin nhu cầu tuyển dụng lao động của công ty);

Trung tâm Dịch vụ việc làm tỉnh Nghệ An thông báo tuyển dụng cụ thể như sau:

I. Vị trí 1:

1. Vị trí công việc: **Nhà quản lý**

2. Chức danh công việc: Giám đốc

3. Số lượng: 01 người

4. Mô tả vị trí công việc: Bao gồm các nhiệm vụ quan trọng để đảm bảo hoạt động hiệu quả, mang lại sự hài lòng cho khách hàng và đạt được mục tiêu kinh doanh, cụ thể như sau:

** Quản lý hoạt động hàng ngày:*

- Điều phối và giám sát các hoạt động trong nhà hàng từ khu vực lễ tân phục vụ khách hàng, bếp, đến các dịch vụ liên quan.

- Đảm bảo chất lượng món ăn đúng hương vị truyền thống, chuẩn chỉnh theo công thức.

- Kiểm tra vệ sinh và an toàn thực phẩm, đảm bảo không gian nhà hàng sạch sẽ, gọn gàng

- Đảm bảo nhà hàng hoạt động đúng quy trình, vệ sinh, an toàn thực phẩm và tuân thủ các quy định pháp luật.

** Lập kế hoạch và chiến lược:*

- Theo dõi doanh thu, chi phí và lợi nhuận để đạt mục tiêu tài chính.

- Lập kế hoạch và kiểm soát chi phí: Nguyên liệu, lương nhân viên, chi phí vận hành.

- Theo dõi doanh thu, lợi nhuận, và lập báo cáo định kỳ.

- Xây dựng kế hoạch kinh doanh, định giá, chiến lược tiếp thị và chương trình khuyến mãi, combo món ăn thu hút khách hàng để tăng doanh thu.

** Quản lý nhân sự:*

- Tuyển dụng, đào tạo và phát triển đội ngũ nhân viên (phục vụ, bếp, lễ tân,...).
Kiến thức ẩm thực (tên món, cách trình bày, phong cách phục vụ). Quy trình phục vụ chuẩn, đảm bảo đúng phong cách nhà hàng .

- Lên lịch làm việc, phân chia nhiệm vụ rõ ràng cho nhân viên, giám sát hiệu suất và giải quyết các vấn đề liên quan đến nhân viên.

- Giám sát hiệu suất làm việc và giải quyết các vấn đề liên quan đến nhân sự.

- Tạo môi trường làm việc tích cực, thúc đẩy tinh thần làm việc nhóm.

** Quản lý thực đơn và chất lượng món ăn:*

- Phối hợp với bếp trưởng để xây dựng, cập nhật thực đơn món ăn của nhà hàng đảm bảo các món ăn đặc trưng được chuẩn bị chế biến chuẩn vị.

- Đề xuất các món mới phù hợp với xu hướng và thị hiếu khách hàng.

- Kiểm tra nguyên liệu nhập hàng.

- Đảm bảo nguồn gốc nguyên liệu, đặc biệt các nguyên liệu.

- Quản lý kho hàng để tránh lãng phí hoặc thiếu hụt.

** Chăm sóc khách hàng:*

- Đảm bảo khách hàng hài lòng với chất lượng dịch vụ và món ăn.

- Tiếp nhận phản hồi, giải quyết khiếu nại hoặc các vấn đề phát sinh một cách chuyên nghiệp.

- Xây dựng mối quan hệ lâu dài với khách hàng thân thiết.

** Quản lý tài chính và ngân sách:*

- Quản lý nguồn tài chính của nhà hàng, bao gồm kiểm soát chi phí nguyên liệu, lương nhân viên và các chi phí vận hành khác.

- Theo dõi doanh thu, lợi nhuận, và lập báo cáo định kỳ.

- Đảm bảo việc thanh toán, kiểm kê, và quản lý hàng hóa được thực hiện chính xác và minh bạch.

** Marketing và phát triển kinh doanh:*

- Lên kế hoạch quảng bá hình ảnh nhà hàng:

- Chạy chiến dịch truyền thông với chủ đề món ăn của nhà hàng.

- Hợp tác với các ứng dụng giao đồ ăn, tổ chức sự kiện.

- Nghiên cứu thị trường để cạnh tranh với các nhà hàng khác.

** Tối ưu hóa hiệu suất:*

- Phân tích dữ liệu kinh doanh, như doanh số bán hàng, mức độ tiêu thụ món ăn để tối ưu hóa menu và dịch vụ.

- Đưa ra giải pháp nâng cao hiệu suất làm việc và giảm thiểu lãng phí.

** Bảo trì và quản lý cơ sở vật chất:*

- Đảm bảo các thiết bị, cơ sở vật chất luôn trong tình trạng tốt và đáp ứng nhu cầu vận hành.

- Lên kế hoạch bảo trì định kỳ hoặc thay thế khi cần thiết.

** Báo cáo và giao tiếp với cấp trên:*

- Báo cáo tình hình hoạt động, tài chính và những thách thức của nhà hàng.

- Đề xuất các sáng kiến, kế hoạch để cải thiện hoạt động kinh doanh.

5. Yêu cầu trình độ: Tốt nghiệp sơ cấp trở lên các ngành: Marketing, Quản trị kinh doanh, Nhà hàng, Đầu bếp..Giao tiếp thành thạo tiếng Trung

6. Yêu cầu kinh nghiệm: có trên 5 năm kinh nghiệm làm việc làm việc tại vị trí Giám đốc công ty thực phẩm; Giám đốc quản lý chuỗi nhà hàng. Có hiểu biết chuyên sâu ngành dịch vụ, ẩm thực và quản lý nhà hàng. Am hiểu về ẩm thực và văn hóa Trung Hoa.

7. Mức lương: 25-30 triệu đồng/tháng

8. Thời gian làm việc: 26/06/2025 đến 25/06/2027

II. Vị trí 2:

1. Vị trí công việc: **Lao động kỹ thuật**

2. Chức danh công việc: Đầu bếp chế biến món ăn

3. Số lượng: 01 người

4. Mô tả vị trí công việc:

- Là người chịu trách nhiệm điều hành và quản lý toàn bộ hoạt động của khu vực bếp.

- Chịu trách nhiệm chuẩn bị, chế biến và trình bày các món ăn Trung Quốc theo đúng tiêu chuẩn chất lượng và hương vị của nhà hàng, đồng thời đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm và hiệu quả trong bếp.

- Quản lý và điều hành khu vực bếp

+ Lên kế hoạch, tổ chức và giám sát toàn bộ quy trình hoạt động của khu vực bếp, từ chuẩn bị nguyên liệu, chế biến đến trình bày món ăn.

+ Phân công nhiệm vụ cho các vị trí trong bếp như bếp phó, bếp phụ, nhân viên sơ chế, và kiểm tra chất lượng công việc.

+ Giải quyết các vấn đề phát sinh trong khu vực bếp, đảm bảo hoạt động suôn sẻ và hiệu quả.

- Lên thực đơn và phát triển món ăn

+ Xây dựng và cập nhật thực đơn phù hợp với phong cách nhà hàng và thị hiếu khách hàng.

+ Sáng tạo và phát triển các món ăn mới, cải tiến món cũ để giữ tính cạnh tranh và độc đáo.

+ Đảm bảo món ăn đạt chất lượng cao về hương vị, thẩm mỹ và dinh dưỡng. - Đảm bảo chất lượng và tiêu chuẩn

+ Chế biến các món ăn Trung Quốc đặc trưng (Dimsum, Tứ Xuyên, Quảng Đông, Bắc Kinh, Hải Nam...) đúng công thức và phong cách ẩm thực yêu cầu.

+ Kiểm soát nguyên liệu, gia vị đặc trưng (như dầu hào, nước tương, ngũ vị hương, bột năng...) nhằm đảm bảo chất lượng món ăn.

+ Trang trí món ăn đẹp mắt, đúng phong cách ẩm thực Trung Hoa.

+ Phối hợp với bếp trưởng lên thực đơn, sáng tạo món ăn mới phù hợp khẩu vị khách hàng và xu hướng.

+ Quản lý, bảo quản nguyên liệu đúng cách, đặc biệt các nguyên liệu đặc thù như hải sản, vịt quay, sủi cảo, gia vị ủ chua...

+ Đảm bảo khu vực bếp luôn sạch sẽ, tuân thủ quy định an toàn vệ sinh thực phẩm.

+ Giám sát và hướng dẫn nhân viên phụ bếp, đảm bảo quy trình chế biến đồng bộ và hiệu quả.

+ Kiểm soát chi phí thực phẩm (food cost), hạn chế hao hụt, lãng phí nguyên liệu.

+ Kiểm soát chất lượng món ăn trước khi phục vụ khách, đảm bảo đồng nhất và đúng yêu cầu.

+ Giám sát việc tuân thủ các tiêu chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm (HACCP, ISO) trong quá trình chế biến.

- Kiểm tra và đảm bảo việc sử dụng đúng quy cách thiết bị và dụng cụ bếp. - Quản lý nguyên liệu và chi phí

+ Lên kế hoạch mua sắm nguyên liệu, kiểm soát lượng nguyên liệu nhập vào và tồn kho.

+ Quản lý chi phí nguyên liệu, tránh lãng phí nhưng vẫn đảm bảo chất lượng món ăn.

+ Làm việc với nhà cung cấp để đảm bảo nguồn nguyên liệu đạt chuẩn và giá cả hợp lý.

- Phối hợp và giao tiếp:

+ Làm việc chặt chẽ với quản lý nhà hàng để đảm bảo sự đồng bộ giữa khu vực bếp và khu vực phục vụ.

+ Tiếp nhận và triển khai các yêu cầu đặc biệt của khách hàng liên quan đến món ăn.

+ Báo cáo định kỳ về tình hình hoạt động bếp, doanh thu món ăn, và các vấn đề phát sinh.

- Giám sát tình trạng hoạt động của các thiết bị trong khu vực bếp, đảm bảo sử dụng an toàn và hiệu quả.

- Đề xuất kế hoạch sửa chữa, bảo trì hoặc thay thế thiết bị khi cần thiết.

- Tuyển dụng, đào tạo và phát triển đội ngũ nhân viên bếp về kỹ thuật chế biến và thái độ làm việc.

- Xây dựng môi trường làm việc tích cực, khuyến khích tinh thần đồng đội và sáng tạo.

- Đánh giá hiệu suất làm việc của nhân viên và đưa ra các đề xuất cải tiến.

5. Yêu cầu trình độ: Tốt nghiệp sơ cấp nghề bếp.

- Hiểu biết sâu về ẩm thực Trung Quốc, các phương pháp chế biến đặc trưng (xào lửa lớn, hấp, chiên ngập dầu, nướng quay, om, hầm...).

- Kỹ năng dao thớt tốt, thành thạo kỹ thuật sơ chế đặc trưng Trung Hoa (cắt sợi, thái lát mỏng, băm nhuyễn, cuốn bánh...).

- Giao tiếp thành thạo tiếng Trung.

6. Yêu cầu kinh nghiệm:

- Có kinh nghiệm từ 05 năm trở lên ở làm việc tại vị trí đầu bếp nhà hàng Trung Quốc hoặc nhà hàng chuyên món Á.

- Ưu tiên ứng viên có khả năng sáng tạo món mới, cập nhật xu hướng ẩm thực Trung Hoa hiện đại.

7. Mức lương: 20-25 triệu đồng/tháng

8. Thời gian làm việc: 26/06/2025 đến 25/06/2027

III. Vị trí 3: (nếu có) (liệt kê giống mục 1 nêu trên)

IV. Thông tin chung:

1. Địa điểm làm việc: Công ty TNHH Nhà hàng Hà Nam; Địa chỉ: Căn nhà 2 tầng thuộc thửa đất 1624, tờ bản đồ số 16, xóm Khoa Đà, xã Hưng Tây, huyện Hưng Nguyên, tỉnh Nghệ An, Việt Nam

2. Thời gian tuyển dụng: Từ ngày 16/5/2025

Thông tin chi tiết, đề nghị liên hệ với Trung tâm Dịch vụ việc làm tỉnh Nghệ An địa chỉ: Số 201, Đ. Phong Định Cảng, P. Trường Thi, Tp Vinh, tỉnh Nghệ An - Số điện thoại: 02383.55.00.50 (Liên hệ giờ hành chính) hoặc trực tiếp Công ty TNHH Nhà hàng Hà Nam địa chỉ: Căn nhà 2 tầng thuộc thửa đất 1624, tờ bản đồ số 16, xóm Khoa Đà, xã Hưng Tây, huyện Hưng Nguyên, tỉnh Nghệ An, Việt Nam./.

Nơi nhận:

- Sở Nội vụ tỉnh Nghệ An (để b/c);
- Các P.Giám đốc TTDVVLNA (để t/h);
- Trung tâm Dịch vụ việc làm các tỉnh (để p/h);
- UBND, Phòng Nội vụ các huyện, TP, TX;
- Công ty TNHH Nhà hàng Hà Nam (p/h);
- Các phòng thuộc TT (để p/h);
- Lưu VT, P. VL-ĐT.

GIÁM ĐỐC

Trần Quốc Tuấn