

## CÁC VỊ TRÍ TUYỂN DỤNG TẠI BANAHILLS

1.	Trưởng bộ phận nhà hàng.....	2
2.	Bếp trưởng nhà hàng.....	3
3.	Quản lý nhà hàng.....	3
4.	Giám sát nhà hàng.....	4
5.	Giám sát bếp nhà hàng.....	5
6.	Nhân viên phục vụ nhà hàng.....	6
7.	Nhân viên pha chế.....	6
8.	Nhân viên lễ tân nhà hàng.....	7
9.	Nhân viên bán hàng.....	8
10.	Giám sát tạp vụ nhà hàng.....	9
11.	Nhân viên tạp vụ nhà hàng.....	9
12.	Nhân viên bếp chính nhà hàng.....	10
13.	Nhân viên bếp lạnh.....	11
14.	Nhân viên phụ bếp.....	11
15.	Nhân viên thu ngân.....	12

## CÁC VỊ TRÍ TUYỂN DỤNG TẠI BANAHILLS

# MÔ TẢ CÔNG VIỆC

### 1. Trưởng bộ phận nhà hàng

<b>Vị trí</b>	Trưởng bộ phận nhà hàng	
<b>Thời gian làm việc</b>	Hành chính	
<b>Địa điểm làm việc</b>	Bà Nà Hills	
<b>Giới tính</b>	Nam/Nữ	
<b>Số lượng</b>	01	
<b>Mô tả công việc</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Lập kế hoạch mua sắm CCDC và quản lý CCDC trong bộ phận;</li><li>• Lập và triển khai quy trình phục vụ, tiêu chuẩn dịch vụ chi tiết đến từng nhà hàng ;</li><li>• Xây dựng kế hoạch thực đơn theo mùa kinh doanh, kiểm tra và bảo trì bảo dưỡng thực đơn theo định kỳ;</li><li>• Tư vấn GDDH trong việc lập và xây dựng kế hoạch kinh doanh và phân bổ kế hoạch kinh doanh đến từng nhà hàng, điểm bán;</li><li>• Thu thập ý kiến khách hàng và hiệu chỉnh chất lượng dịch vụ kịp thời để đáp ứng yêu cầu khách hàng;</li><li>• Đảm bảo việc duy trì tiêu chuẩn dịch vụ và chỉnh sửa quy trình để ngày càng nâng cao chất lượng dịch vụ;</li><li>• Xử lý trực tiếp các phản ánh, than phiền của khách hàng;</li><li>• Tuyển dụng, đào tạo, và phát triển nhân viên trong bộ phận cũng như xử lý kỷ luật nhân viên;</li><li>• Triển khai quy chế làm việc và tác phong công việc đến toàn thể nhân viên trong bộ phận theo quy chế hoạt động của công ty....</li></ul>	
<b>Yêu cầu công việc</b>	<b>Độ tuổi</b>	25 – 45
	<b>Ngoại hình</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Dễ nhìn;</li><li>• Khỏe mạnh.</li></ul>
	<b>Trình độ</b>	Tốt nghiệp Cao đẳng trở lên
	<b>Kỹ năng</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Quản lý tốt;</li><li>• Kỹ năng trình bày, thuyết trình tốt;</li><li>• Có kinh nghiệm và kiến thức về ẩm thực;</li><li>• Thành thạo Anh Văn (Nghe, Nói, Đọc, Viết).</li></ul>
	<b>Tính cách</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ham học hỏi và làm việc có mục tiêu, kế hoạch rõ ràng;</li><li>• Ngăn nắp, gọn gàng</li></ul>

## CÁC VỊ TRÍ TUYỂN DỤNG TẠI BANAHILLS

### 2. Bếp trưởng nhà hàng

<b>Vị trí</b>	Bếp trưởng nhà hàng	
<b>Thời gian làm việc</b>	Hành chính	
<b>Địa điểm làm việc</b>	Bà Nà Hills	
<b>Giới tính</b>	Nam/Nữ	
<b>Số lượng</b>	05	
<b>Mô tả công việc</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Giám sát, đào tạo, hướng dẫn, nhân viên bộ phận;</li> <li>• Giám sát, kiểm tra duy trì chất lượng món ăn, trình bày trang trí;</li> <li>• Phối hợp với Trưởng bộ phận Ẩm thực và Giám đốc phát triển ý tưởng ẩm thực, chương trình ẩm thực theo mùa và ngày lễ;</li> <li>• Lập kế hoạch, phát triển tính toán thực đơn ẩm thực và công thức chế biến;</li> <li>• Lập kế hoạch, tổ chức và giám sát tiệc đặt cùng các sự kiện ẩm thực;</li> <li>• Kiểm tra và xét duyệt các yêu cầu mua hàng, đặt hàng, dự trữ hàng cho bếp;</li> <li>• Kiểm tra, kiểm soát, duy trì chi phí bộ phận(giá thực phẩm đầu vào, các chi phí khác... );</li> <li>• Thực hiện kiểm soát duy trì tiêu chuẩn VSAT thực phẩm.</li> </ul>	
<b>Yêu cầu công việc</b>	<b>Độ tuổi</b>	25 – 45
	<b>Ngoại hình</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dễ nhìn;</li> <li>• Khỏe mạnh.</li> </ul>
	<b>Trình độ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tốt nghiệp Cao đẳng trở lên;</li> <li>• Ưu tiên ứng viên có chứng chỉ Bếp trưởng</li> </ul>
	<b>Kỹ năng</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Quản lý tốt;</li> <li>• Kỹ năng trình bày, thuyết trình tốt;</li> <li>• Có kinh nghiệm và kiến thức về ẩm thực;</li> <li>• Thành thạo 04 kỹ năng tiếng Anh (nghe, nói, đọc, viết).</li> </ul>
	<b>Tính cách</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Trung thực; Làm việc có kế hoạch và mục tiêu rõ ràng;</li> <li>• Ngăn nắp, gọn gàng;</li> <li>• Kiên trì và không ngại khó khăn.</li> </ul>

### 3. Quản lý nhà hàng

<b>Vị trí</b>	Quản lý nhà hàng
---------------	------------------

## CÁC VỊ TRÍ TUYỂN DỤNG TẠI BANAHILLS

<b>Thời gian làm việc</b>	Hành chính	
<b>Địa điểm làm việc</b>	Bà Nà Hills	
<b>Giới tính</b>	Nam/Nữ	
<b>Số lượng</b>	05	
<b>Mô tả công việc</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Chịu trách nhiệm điều hành và quản lý toàn bộ hoạt động của nhà hàng;</li> <li>• Giám sát, đào tạo, hướng dẫn, nhân viên bộ phận;</li> <li>• Xây dựng kế hoạch hoạt động, lên lịch công việc cho Nhân viên hàng tuần và điều chỉnh phát sinh;</li> <li>• Đánh giá kết quả công việc và năng lực của Nhân viên định kỳ;</li> <li>• Trực tiếp giải quyết các khiếu nại của khách;</li> <li>• Tổ chức việc theo dõi đánh giá sự thoả mãn của khách hàng;</li> </ul>	
<b>Yêu cầu công việc</b>	<b>Độ tuổi</b>	25 – 45
	<b>Ngoại hình</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dễ nhìn;</li> <li>• Khỏe mạnh.</li> </ul>
	<b>Trình độ</b>	Tốt nghiệp Cao đẳng trở lên Ngành kinh tế, tài chính...
	<b>Kỹ năng</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Quản lý tốt;</li> <li>• Kỹ năng trình bày, thuyết trình tốt;</li> <li>• Có kinh nghiệm quản lý nhà hàng ;</li> <li>• Thành thạo Anh Văn (Nghe, Nói, Đọc, Viết).</li> </ul>
	<b>Tính cách</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Làm việc có kế hoạch và mục tiêu rõ ràng;</li> <li>• Kiên trì và không ngại khó khăn;</li> <li>• Ngăn nắp, gọn gàng;</li> <li>• Ham học hỏi.</li> </ul>

### 4. Giám sát nhà hàng

<b>Vị trí</b>	Giám sát nhà hàng
<b>Thời gian làm việc</b>	Theo ca
<b>Địa điểm làm việc</b>	Bà Nà Hills
<b>Giới tính</b>	Nam/Nữ
<b>Số lượng</b>	11
<b>Mô tả công việc</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Chịu trách nhiệm điều hành và quản lý hoạt động của bộ phận nhà hàng trong ca trực;</li> <li>• Giám sát, đào tạo, hướng dẫn, nhân viên bộ phận trong ca trực;</li> <li>• Tổ chức chỉ đạo, giám sát thực hiện các công việc tổ Nhà hàng bao gồm: Tổ chức setup các bàn tiệc, giám sát sử dụng nguyên</li> </ul>

## CÁC VỊ TRÍ TUYỂN DỤNG TẠI BANAHILLS

	vật liệu hàng hóa, giám sát chất lượng đồ ăn, đồ uống; • Quản lý tài sản, trang thiết bị công cụ dụng cụ, vật tư nguyên vật liệu Nhà hàng.	
<b>Yêu cầu công việc</b>	<b>Độ tuổi</b>	23 – 45
	<b>Ngoại hình</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dễ nhìn;</li> <li>• Khỏe mạnh.</li> </ul>
	<b>Trình độ</b>	Tốt nghiệp Trung cấp trở lên ngành Kinh tế, tài chính..
	<b>Kỹ năng</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Quản lý tốt;</li> <li>• Kỹ năng trình bày, thuyết trình tốt;</li> <li>• Có kinh nghiệm giám sát, quản lý nhà hàng;</li> <li>• Giao tiếp tốt bằng tiếng Anh.</li> </ul>
	<b>Tính cách</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Trung thực;</li> <li>• Ham học hỏi;</li> <li>• Ngăn nắp, gọn gàng.</li> </ul>

### 5. Giám sát bếp nhà hàng

<b>Vị trí</b>	Giám sát bếp nhà hàng	
<b>Thời gian làm việc</b>	Theo ca	
<b>Địa điểm làm việc</b>	Bà Nà Hills	
<b>Giới tính</b>	Nam/Nữ	
<b>Số lượng</b>	25	
<b>Mô tả công việc</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Giám sát các đầu bếp tại nhà hàng và tham gia công tác chế biến món ăn, giám sát vệ sinh;</li> <li>• Quản lý chấm công, nghỉ phép, nghỉ ốm của nhân viên...;</li> <li>• Quản lý, báo cáo những vấn đề xảy ra tại bếp ăn (quản lý con người, quan hệ khách hàng, chất lượng nhà cung cấp, tài sản, trang thiết bị và vật tư, thực phẩm...) cho Bếp trưởng nhà hàng;</li> <li>• Nhận hàng, kiểm hàng và hỗ trợ công việc mua hàng hóa cho bếp ăn;</li> </ul>	
<b>Yêu cầu công việc</b>	<b>Độ tuổi</b>	23 - 35
	<b>Ngoại hình</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dễ nhìn;</li> <li>• Khỏe mạnh.</li> </ul>
	<b>Trình độ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tốt nghiệp Trung cấp trở lên;</li> <li>• Ưu tiên ứng viên có chứng chỉ nghiệp vụ ẩm thực.</li> </ul>

## CÁC VỊ TRÍ TUYỂN DỤNG TẠI BANAHILLS

	<b>Kỹ năng</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Có kinh nghiệm về giám sát bếp tại các nhà hàng;</li> <li>• Tiếng Anh giao tiếp.</li> </ul>
	<b>Tính cách</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Trung thực;</li> <li>• Ham học hỏi;</li> <li>• Ngăn nắp, gọn gàng; cẩn thận.</li> </ul>

### 6. Nhân viên phục vụ nhà hàng

<b>Vị trí</b>	Nhân viên phục vụ nhà hàng	
<b>Thời gian làm việc</b>	Theo ca	
<b>Địa điểm làm việc</b>	Bà Nà Hills	
<b>Giới tính</b>	Nam/Nữ	
<b>Số lượng</b>	70	
<b>Mô tả công việc</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dọn dẹp bàn ăn và thay đổi mới cho khách;</li> <li>• Phục vụ khách ăn uống theo yêu cầu;</li> <li>• Quản lý các công cụ làm việc của nhà hàng: Bàn ghế, ly, tách, dụng cụ làm việc và các vật dụng có liên quan;</li> <li>• Phối hợp với thu ngân, quản lý nhà hàng và bếp trưởng khi khách gọi món, yêu cầu hủy thức ăn, tính tiền;</li> <li>• Giao lại cho ca sau theo dõi.</li> </ul>	
<b>Yêu cầu công việc</b>	<b>Độ tuổi</b>	20 – 30
	<b>Ngoại hình</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dễ nhìn;</li> <li>• Khỏe mạnh.</li> </ul>
	<b>Trình độ</b>	Trung cấp trở lên chuyên ngành Nhà hàng khách sạn, Kinh tế, Ngoại ngữ.
	<b>Kỹ năng</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tiếp thu nhanh, năng động, sáng tạo;</li> <li>• Tiếng Anh giao tiếp tốt;</li> <li>• Có kinh nghiệm làm việc tại các nhà hàng/khách sạn là một lợi thế;</li> </ul>
	<b>Tính cách</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cẩn thận; nhanh nhẹn; tụt tin;</li> <li>• Ngăn nắp; gọn gàng;</li> <li>• Đúng giờ giấc.</li> </ul>

### 7. Nhân viên pha chế

<b>Vị trí</b>	Nhân viên pha chế
<b>Thời gian làm việc</b>	Theo ca
<b>Địa điểm làm việc</b>	Bà Nà Hills
<b>Giới tính</b>	Nam/Nữ

## CÁC VỊ TRÍ TUYỂN DỤNG TẠI BANAHILLS

<b>Số lượng</b>	29	
<b>Mô tả công việc</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Chuẩn bị, bổ sung hàng hóa, bày trí, xếp đặt quầy pha chế ngăn nắp, gọn gàng, sẵn sàng phục vụ khách;</li> <li>• Pha chế các loại thức uống theo phiếu đặt hàng, theo công thức chuẩn và đồng thời có thể pha chế phục vụ các loại thức uống theo yêu cầu đặc biệt của khách;</li> <li>• Kiểm soát thức uống, hàng hóa nguyên vật liệu quầy pha chế, tránh lãng phí, mất mát, hao hụt và làm báo cáo tình hình hàng hóa tiêu thụ trong ngày, làm tốt công tác kiểm kê định kỳ;</li> <li>• Chịu trách nhiệm về chất lượng, định lượng các loại thức uống, hàng hóa phục vụ tại quầy;</li> <li>• Vệ sinh khu vực quầy bar, kho sạch sẽ;</li> <li>• Đảm bảo thực phẩm được chuẩn bị phù hợp với quy định vệ sinh ATTP.</li> </ul>	
<b>Yêu cầu công việc</b>	<b>Độ tuổi</b>	Trên 22 tuổi
	<b>Ngoại hình</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dễ nhìn;</li> <li>• Khỏe mạnh.</li> </ul>
	<b>Trình độ</b>	Có bằng nghề pha chế
	<b>Kỹ năng</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tiếp thu nhanh, năng động, sáng tạo;</li> <li>• Tiếng Anh giao tiếp tốt;</li> <li>• Có kinh nghiệm làm việc tại các nhà hàng/khách sạn là một lợi thế.</li> </ul>
	<b>Tính cách</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Chăm thận; nhanh nhẹn; tự tin;</li> <li>• Trung thực;</li> <li>• Ngăn nắp; gọn gàng;</li> <li>• Đúng giờ giấc.</li> </ul>

### 8. Nhân viên lễ tân nhà hàng

<b>Vị trí</b>	Nhân viên lễ tân nhà hàng
<b>Thời gian làm việc</b>	Theo ca
<b>Địa điểm làm việc</b>	Bà Nà Hills
<b>Giới tính</b>	Nữ
<b>Số lượng</b>	08
<b>Mô tả công việc</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Đón tiếp và hướng dẫn khách vào nhà hàng;</li> <li>• Giải đáp các thắc mắc của khách khi có yêu cầu;</li> <li>• Hướng dẫn cho khách các điểm tham quan tại Khu du lịch nếu khách có yêu cầu;</li> </ul>

## CÁC VỊ TRÍ TUYỂN DỤNG TẠI BANAHILLS

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nhận đặt bàn của khách qua email, điện thoại;</li> <li>• Chuẩn bị các công việc vào ca và đóng ca;</li> <li>• Thực hiện các công việc khác do quản lý nhà hàng giao.</li> </ul>	
<b>Yêu cầu công việc</b>	<b>Độ tuổi</b>	20 - 30
	<b>Ngoại hình</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Khá, cân đối;</li> <li>• Khỏe mạnh.</li> </ul>
	<b>Trình độ</b>	Tốt nghiệp Cao đẳng trở lên
	<b>Kỹ năng</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Năng động, sáng tạo;</li> <li>• Tiếng Anh giao tiếp tốt;</li> <li>• Có kinh nghiệm làm việc tại các nhà hàng/khách sạn;</li> <li>• Có nghiệp vụ Lễ tân.</li> </ul>
	<b>Tính cách</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Chăm thận; nhanh nhẹn; tự tin;</li> <li>• Ngăn nắp, gọn gàng;</li> <li>• Đúng giờ giấc.</li> </ul>

### 9. Nhân viên bán hàng

<b>Vị trí</b>	Nhân viên bán hàng	
<b>Thời gian làm việc</b>	Theo ca	
<b>Địa điểm làm việc</b>	Bà Nà Hills	
<b>Giới tính</b>	Nam/Nữ	
<b>Số lượng cần tuyển</b>	33	
<b>Mô tả công việc</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Chào bán các sản phẩm tại quầy được giao;</li> <li>• Thực hiện việc kiểm tra hàng tồn đầu,tồn cuối, hạn sử dụng hàng hóa, chất lượng thực phẩm hàng ngày;</li> <li>• Thực hiện chính xác việc xuất nhập điều chuyển hàng hóa hàng ngày kèm theo chứng từ;</li> <li>• Vệ sinh khu vực sạch sẽ trước, trong và sau khi bán hàng, giữ vệ sinh chung tại khu vực, khóa cẩn thận các tủ bán;</li> <li>• Báo cáo các hư hỏng (tình trạng mất vệ sinh) cho bộ phận bảo trì (bộ phận vệ sinh) để duy trì điểm bán trong tình trạng tốt nhất.</li> </ul>	
<b>Yêu cầu công việc</b>	<b>Độ tuổi</b>	20 – 28
	<b>Ngoại hình</b>	Ngoại hình ưa nhìn
	<b>Trình độ chuyên môn</b>	Tốt nghiệp Trung cấp trở lên chuyên ngành Kinh tế, Du lịch, Ngoại ngữ
	<b>Kỹ năng</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Khả năng giao tiếp tốt</li> </ul>
	<b>Tính cách</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hòa đồng, thân thiện</li> </ul>



## CÁC VỊ TRÍ TUYỂN DỤNG TẠI BANAHILLS

### 10. Giám sát tạp vụ nhà hàng

<b>Vị trí</b>	Giám sát tạp vụ nhà hàng	
<b>Thời gian làm việc</b>	Theo ca	
<b>Địa điểm làm việc</b>	Bà Nà Hills	
<b>Giới tính</b>	Nữ	
<b>Số lượng cần tuyển</b>	01	
<b>Mô tả công việc</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Giám sát chung công tác vệ sinh tại các nhà hàng;</li> <li>• Đôn đốc, nhắc nhở nhân viên hoàn thành nhiệm vụ được giao;</li> <li>• Theo dõi, quản lý việc sử dụng công cụ dụng cụ trong quá trình làm việc;</li> <li>• Tổ chức thực hiện sửa chữa, bảo trì, bảo dưỡng các thiết bị, công cụ dụng cụ phục vụ công tác vệ sinh;</li> <li>• Xây dựng cơ cấu, điều phối nhân sự tại các khu vực nhà hàng phù hợp.</li> </ul>	
<b>Yêu cầu công việc</b>	<b>Độ tuổi</b>	23 – 40
	<b>Ngoại hình</b>	Trung bình
	<b>Trình độ chuyên môn</b>	Tốt nghiệp THPT trở lên
	<b>Kỹ năng</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Có kinh nghiệm vệ sinh trong lĩnh vực dịch vụ, khách sạn hoặc vệ sinh công nghiệp;</li> <li>• Am hiểu, thành thạo xử lý hóa chất, các dụng cụ, thiết bị vệ sinh;</li> <li>• Có 01 năm kinh nghiệm ở vị trí tương đương.</li> </ul>
	<b>Tính cách</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tỉ mỉ, chịu khó;</li> <li>• Nhanh nhẹn, chi tiết.</li> </ul>

### 11. Nhân viên tạp vụ nhà hàng

<b>Vị trí</b>	Nhân viên tạp vụ nhà hàng	
<b>Thời gian làm việc</b>	Theo ca	
<b>Địa điểm làm việc</b>	Bà Nà Hills	
<b>Giới tính</b>	Nam/Nữ	
<b>Số lượng cần tuyển</b>	24	
<b>Mô tả công việc</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Thực hiện công việc vệ sinh theo sự phân công: quét dọn, lau sảnh, cửa kính, hành lang, thang máy, cầu thang bộ, phòng thể thao, nhà vệ sinh chung, công viên,... thu gom rác trong các tầng theo lịch quy định;</li> <li>• Báo cáo kịp thời các sự cố, sự việc nghiêm trọng cho tổ trưởng</li> </ul>	

## CÁC VỊ TRÍ TUYỂN DỤNG TẠI BANAHILLS

	hoặc giám sát; <ul style="list-style-type: none"> <li>Bảo quản trang thiết bị dụng cụ vật tư được cấp phát và sử dụng một cách tiết kiệm, hiệu quả.</li> </ul>	
<b>Yêu cầu công việc</b>	<b>Độ tuổi</b>	18 – 45
	<b>Ngoại hình</b>	Ngoại hình trung bình.
	<b>Trình độ chuyên môn</b>	Tốt nghiệp THPT trở lên
	<b>Kỹ năng</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kỹ năng giao tiếp tiếng Anh cơ bản;</li> <li>Cần cù, chịu khó, trung thực và có tinh thần trách nhiệm trong công việc;</li> <li>Tối thiểu 01 năm kinh nghiệm.</li> </ul>
	<b>Tính cách</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cần cù, chịu khó, trung thực và có tinh thần trách nhiệm trong công việc;</li> <li>Biết quan tâm, chia sẻ, hòa đồng.</li> </ul>

### 12. Nhân viên bếp chính nhà hàng

<b>Vị trí</b>	Nhân viên bếp chính nhà hàng	
<b>Thời gian làm việc</b>	Theo ca	
<b>Địa điểm làm việc</b>	Bà Nà Hills	
<b>Giới tính</b>	Nam/Nữ	
<b>Số lượng</b>	43	
<b>Mô tả công việc</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Đứng bếp chế biến món ăn ngon và đạt chuẩn VSATTP theo đúng định mức tiêu hao nguyên vật liệu cho phép;</li> <li>Kiểm soát nguyên vật liệu và kiểm soát vệ sinh an toàn thực phẩm (đặc biệt khâu đầu vào);</li> <li>Hướng dẫn nhân viên phụ bếp tổ chức sắp xếp nguyên vật liệu, thực phẩm và kiểm soát sơ chế món ăn theo đúng quy trình;</li> <li>Kiểm tra và báo cáo số lượng tài sản, công cụ hàng tháng đồng thời xử lý các trường hợp hư hỏng mất mát tài sản, công cụ và báo cáo cấp trên trực tiếp.</li> </ul>	
<b>Yêu cầu công việc</b>	<b>Độ tuổi</b>	20 – 40
	<b>Ngoại hình</b>	* Trung bình; <ul style="list-style-type: none"> <li>Khỏe mạnh.</li> </ul>
	<b>Trình độ</b>	Tốt nghiệp Trung cấp trở lên nghiệp vụ nấu ăn
	<b>Kỹ năng</b>	Có kinh nghiệm đứng bếp tại các nhà hàng có quy mô lớn
	<b>Tính cách</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cẩn thận, nhanh nhẹn, tự tin;</li> <li>Kiên trì và không ngại khó khăn;</li> </ul>

## CÁC VỊ TRÍ TUYỂN DỤNG TẠI BANAHILLS

		<ul style="list-style-type: none"> <li>Ngăn nắp, gọn gàng.</li> </ul>
--	--	---

### 13. Nhân viên bếp lạnh

<b>Vị trí</b>	Nhân viên bếp lạnh	
<b>Thời gian làm việc</b>	Theo ca	
<b>Địa điểm làm việc</b>	Bà Nà Hills	
<b>Giới tính</b>	Nam/Nữ	
<b>Số lượng</b>	33	
<b>Mô tả công việc</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Chuẩn bị và chế biến món salad các loại;</li> <li>Chuẩn bị nguyên liệu nấu ăn hàng ngày;</li> <li>Tham gia vào quy trình chế biến món ăn khi có khách yêu cầu;</li> <li>Vệ sinh, bảo quản các trang thiết bị đồ dùng nhà bếp;</li> <li>Thực hiện các công việc khác khi được bếp trưởng phân công.</li> </ul>	
<b>Yêu cầu công việc</b>	<b>Độ tuổi</b>	20 – 40
	<b>Ngoại hình</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Đễ nhìn;</li> <li>Khỏe mạnh.</li> </ul>
	<b>Trình độ</b>	Tốt nghiệp Trung cấp trở lên nghiệp vụ nấu ăn
	<b>Kỹ năng</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Có kinh nghiệm đứng bếp tại các nhà hàng;</li> </ul>
	<b>Tính cách</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cẩn thận, nhanh nhẹn, tự tin;</li> <li>Kiên trì và không ngại khó khăn;</li> <li>Ngăn nắp, gọn gàng.</li> </ul>

### 14. Nhân viên phụ bếp

<b>Vị trí</b>	Nhân viên phụ bếp	
<b>Thời gian làm việc</b>	Theo ca	
<b>Địa điểm làm việc</b>	Bà Nà Hills	
<b>Giới tính</b>	Nam/Nữ	
<b>Số lượng</b>	22	
<b>Mô tả công việc</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sắp xếp gọn gàng các trang thiết bị, thực phẩm trong bếp;</li> <li>Sơ chế và thực hiện các món ăn theo yêu cầu của bếp chính;</li> <li>Thực hiện các yêu cầu của người quản lý;</li> <li>Dọn dẹp vệ sinh khu vực Bếp;</li> <li>Rửa bát, công cụ dụng cụ trong bếp.</li> </ul>	
<b>Yêu cầu công việc</b>	<b>Độ tuổi</b>	Từ 20-40 tuổi
	<b>Ngoại hình</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Trung bình;</li> <li>Khỏe mạnh.</li> </ul>
	<b>Trình độ</b>	Sơ cấp nghiệp vụ nấu ăn hoặc nghề bếp

## CÁC VỊ TRÍ TUYỂN DỤNG TẠI BANAHILLS

	<b>Kỹ năng</b>	Tiếp thu nhanh
	<b>Tính cách</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cẩn thận, nhanh nhẹn, tự tin;</li> <li>• Kiên trì và không ngại khó khăn;</li> <li>• Ngăn nắp, gọn gàng.</li> </ul>

### 15. Nhân viên thu ngân

<b>Vị trí</b>	Nhân viên thu ngân	
<b>Thời gian làm việc</b>	Theo ca	
<b>Địa điểm làm việc</b>	Bà Nà Hills	
<b>Giới tính</b>	Nam/Nữ	
<b>Số lượng</b>	25	
<b>Mô tả công việc</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Thực hiện việc thu tiền thanh toán của Khách theo đúng quy trình dành cho Nhân viên thu ngân;</li> <li>• Nộp tiền bán hàng cuối ca: + Sau khi hết ca, phải kiểm kê lại tiền bán hàng; + Nộp đủ 100% tiền bán hàng thu được trong ca;</li> <li>• Cập nhật đầy đủ vào bảng kê doanh thu thu ngân;</li> </ul>	
<b>Yêu cầu công việc</b>	<b>Độ tuổi</b>	Từ 20-30 tuổi
	<b>Ngoại hình</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Khá, cân đối;</li> <li>• Khỏe mạnh.</li> </ul>
	<b>Trình độ</b>	Tốt nghiệp Cao đẳng trở lên các chuyên ngành Kinh tế, Ngoại ngữ, Du lịch
	<b>Kỹ năng</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Năng động, sáng tạo;</li> <li>• Tiếng Anh giao tiếp tốt;</li> <li>• Có kinh nghiệm làm việc tại các nhà hàng/khách sạn.</li> </ul>
	<b>Tính cách</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cẩn thận, nhanh nhẹn, tự tin</li> <li>• Ngăn nắp, gọn gàng;</li> <li>• Trung thực;</li> <li>• Đúng giờ giấc.</li> </ul>