

Vị trí công việc
Trưởng bộ phận ẩm thực
Bộ phận làm việc
Trưởng bộ phận ẩm thực là quản lý bộ phận ẩm thực riêng biệt của khách sạn gồm nhà hàng, quầy bar. Trưởng bộ phận ẩm thực làm việc dưới sự chỉ đạo và giám sát trực tiếp của Giám đốc khách sạn.
Các hoạt động chính
• Điều phối và giám sát toàn bộ hoạt động của bộ phận ẩm thực • Lập kế hoạch, dự toán, cung ứng nguyên vật liệu • Phối hợp với đầu bếp và sommelier để lựa chọn sản phẩm, chọn nhà cung cấp, món ăn, đồ uống đưa vào thực đơn. • Kiểm soát chất lượng thực phẩm và đồ uống. Đảm bảo các quy định về vệ sinh, an toàn thực phẩm, bảo quản thức ăn, đồ uống, dịch vụ bàn • Đảm bảo quy trình vệ sinh, tẩy rửa, khử trùng đồ dùng, thiết bị thường xuyên, đúng quy định • Quản lý tồn kho, chất lượng, hạn sử dụng, quay vòng tồn kho và đặt hàng từ nhà cung cấp dựa trên yêu cầu của đầu bếp và lượng sử dụng thực tế. • Quản lý đội ngũ nhân viên bếp, nhà hàng, quầy bar, đảm bảo đủ nhân viên cho hoạt động bình thường của bộ phận, phân công nhiệm vụ và quản lý ca làm việc. • Tổ chức, điều phối ẩm thực cho các sự kiện, tiệc, hội thảo • Lập báo cáo hàng tuần về hoạt động ẩm thực, theo dõi kết quả hoạt động, phân tích chênh lệch giữa kế hoạch và thực tế.
Trình độ chuyên môn
Tốt nghiệp đại học đối với các khách sạn từ 4-5 sao. Tốt nghiệp cao đẳng nghề cho khách sạn có xếp hạng thấp hơn.
Kỹ năng chuyên môn
• Kiến thức chuyên sâu về hoạt động nhà hàng và các bộ phận liên quan (bếp, bar) và tiêu chuẩn chất lượng của khách sạn. • Kiến thức về thị trường cung cấp thực phẩm đồ uống, tổ chức dịch vụ cung cấp thực phẩm, các nhà cung ứng. • Hiểu biết về đặc điểm cảm quan của thực phẩm, đồ uống và cách thức lưu trữ, bảo quản. • Kiến thức quản lý nhân sự, kỹ năng lập kế hoạch và tổ chức công việc • Kiến thức về sức khỏe, vệ sinh an toàn thực phẩm, các quy định về hợp đồng, lao động.
Trình độ tin học và ngoại ngữ
• Trình độ ngoại ngữ tiếng Anh lưu loát (nói và viết) • Trình độ tin học văn phòng
Phẩm chất cá nhân và mức độ sẵn sàng cho công việc
• Kỹ năng tổ chức công việc cho bản thân và cho người khác • Kỹ năng giải quyết vấn đề, kỹ năng làm việc nhóm • Phẩm chất: nhẫn nại, trung thực, nhẫn nại, tự kiểm soát stress, chú ý tới chi tiết và linh hoạt • Sở hữu kỹ năng bán hàng gia tăng là một lợi thế. • Sáng tạo, có đam mê và chú trọng đến từng khách hàng để đảm bảo chất lượng dịch vụ cao nhất • Sẵn sàng làm việc ngoài giờ và cuối tuần