**THE COFFEE HOUSE**

Trụ Sở Chính: Lầu 4 Tòa Nhà Hub, Số 195/10e Điện Biên Phủ, P15, Quận Bình Thạnh

**TUYỂN DỤNG**

**1. Vị trí: Barista**

**\* Trách nhiệm:**

- Vận hành với tinh thần học hỏi, trung thực, sở hữu niềm đam mê hiểu biết để giới thiệu về văn hóa, những giá trị cốt lõi, và nhiệm vụ của The Coffee House cho khách hàng

- Luôn giữ vững thái độ làm việc bình tĩnh và chuyên nghiệp nhằm bảo đảm tiêu chuẩn hoạt động của cửa hàng và tạo tấm gương cho những thành viên khác

- Xây dựng môi trường làm việc nhóm thân thiện bằng cách theo dõi, phát hiện các dấu hiệu thay đổi trong đạo đức nghề nghiệp

- Luôn giữ thái độ tôn trọng khách hàng để mang lại những dịch vụ hoàn hảo nhất & đáp ứng được mức tốt nhất đối với nhu cầu của họ.

- Trải nghiệm tất cả các vị trí trong cửa hàng

+ Thu ngân: Thực hiện các công việc thanh toán cho khách hàng, xuất hóa đơn, kiểm tra chứng từ

+ Pha chế: Thực hiện pha chế thức uống cho khách theo menu và quy định

+ Phục vụ: Thực hiện các công việc tại khu vực dành cho khách hàng

**\* Yêu cầu công việc:**

- Tuổi từ đủ 19 trở lên

- Nhanh nhẹn, vui vẻ, hoạt bát

- Thời gian làm việc:

+ Full Time 08 tiếng/ca xoay ca sáng tối (Miền Nam: Ca sáng: 06h30 đến 14h30; Ca chiều: 14h30 đến 22h30; Miền Bắc: Ca sáng: 07h00 đến 15h00; Ca chiều: 15h00 đến 23h00)

+ Part Time từ 04 – 06 tiếng/ca (đăng ký lịch linh động, xoay ca sáng tối

**2. Vị trí: TIẾP ĐÓN KHÁCH HÀNG (BẢO VỆ)**

**\* Mô tả công việc:**

- Dẫn dắt xe cho Khách hàng đến Cửa hàng

- Bảo vệ an ninh Cửa hàng

- Giữ gìn vệ sinh khuôn viên bãi xe

- Hỗ trợ một số công việc khác tại Cửa hàng

**\* Yêu cầu:**

- Nam, từ 18-60 tuổi

- Có sức khỏe tốt, tháo vát

- Giao tiếp thân thiện, vui vẻ

- Thời gian làm việc: Xoay ca linh động, Đảm bảo trung bình 8h/ Ngày

- Thu nhập trung bình từ 6.5 triệu đồng trở lên

+ Ca sáng: 6:30 – 14:00

+ Ca tối: 14:00 - 21:30

***Lưu ý*: Ca làm việc này chỉ mang tính chất tương đối, chi tiết sẽ trao đổi lúc phỏng vấn**

Mọi chi tiết xin liên hệ: **Ms. Trâm 0931220696**

**THE COFFEE HOUSE**

Trụ Sở Chính: Lầu 4 Tòa Nhà Hub, Số 195/10e Điện Biên Phủ, P15, Quận Bình Thạnh

**TUYỂN DỤNG**

**\* Vị trí 1: BẾP TRƯỞNG**

**\* Mô tả công việc:**

**1.  Quản lý hàng hóa, thực phẩm:**

* Kiểm soát quá trình chế biến thực phẩm đảm bảo thành phẩm đúng quy cách và chất lượng tại cửa hàng phụ trách.
* Quản lý về nguyên vật liệu, công cụ dụng cụ và tài sản trong bếp
* Chịu trách nhiệm quản lý, kiểm soát chi phí thực phẩm hiệu quả bằng cách kiểm soát tồn kho và order hàng hóa trong cửa hàng.

**2. Quản lý vận hành:**

* Đảm bảo hoạt động của các bếp trong cửa hàng đạt tiêu chuẩn về chất lượng và vệ sinh an toàn thực phẩm.
* Đảm bảo tính chính xác, thống nhất về định lượng, chất lượng, và cách trình bày sản phẩm tại cửa hàng.
* Chỉ đạo chuẩn bị các thực đơn trong cửa hàng.
* Chuẩn hóa công thức, cách sơ chế và chế biến thực phẩm, kỹ thuật cho từng công thức.

**3. Quản lý  nhân sự:**

* Điều hành, điều phối nhân sự bếp trong cửa hàng để đảm bảo hoạt động hoàn hảo (đồng bộ và đúng tiêu chuẩn)
* Xem xét lịch làm việc, cơ cấu của các tổ bếp trong cửa hàng
* Giám sát việc đào tạo và phát triển nhân viên bếp trong cửa hàng.

**4. Những công việc khác phát sinh theo yêu cầu của cấp trên**

**\* Yêu cầu công việc:**

* Nhanh nhẹn, phù hợp với môi trường dịch vụ
* Đã kinh nghiệm quản lý và vận hành bếp từ 1 năm trở lên
* Có khả năng quản lý, điều hành, phân tích,lâp kế hoạch, giám sát hoạt động
* Kỹ năng làm việc nhóm - Có trách nhiệm cao và chủ động trong công việc.
* Kỹ năng hướng dẫn, đào tạo, lãnh đạo và phát triển đội ngũ.
* Tính cách:  Trung thực, quyết đoán, nhiệt tình, hết lòng vì khách hàng, tinh thần trách nhiệm cao, chịu được áp lực công việc.

**\* Vị trí 2: NHÂN VIÊN BẾP**

**\* Mô tả công việc:**

* Chuẩn bị nguyên liệu để chế biến món ăn theo công thức
* Đảm bảo chính xác về số lượng hàng hóa.
* Giữ gìn và bảo quản công cụ dung cụ và máy móc thiết bị.
* Sơ chế nguyên liệu, trang trí hoặc ra món theo hướng dẫn của quản lý Bếp và/hoặc quy chuẩn món quy định
* Thực hành nghiêm túc quy định về an toàn vệ sinh thực phẩm, quy trình nội bộ, nội qui công ty

**\* Yêu cầu công việc:**

* Ưu tiên  có kinh nghiệm làm bếp từ 06 tháng đến 1 năm hoặc đã được đào tạo về nghề bếp.
* Tác phong nhanh nhẹn, chăm chỉ, tháo vát, hòa đồng.
* Chịu được  áp lực trong công việc.
* Khả năng làm việc nhóm.

Mọi chi tiết xin liên hệ: **Ms. Trâm 0931220696**