**JOB DESCRIPTION**

***BẢNG MÔ TẢ CÔNG VIỆC***

**JOB TITLE/** *Chức vụ* **: Sous Chef/** *Bếp phó*

**DEPARTMENT/** *Bộ phận* **: Kitchen/** *Bếp*

**REPORT TO/** *Báo cáo cho* **: Excutive Chef/** *Bếp trưởng*

**Main responsibilities/** *Trách nhiệm chính:*

|  |  |
| --- | --- |
| **Nhiệm vụ chính** | **Công việc cụ thể** |
| **Phối hợp điều hành hoạt động bộ phận bếp** | * Lên kế hoạch, sắp xếp lịch làm việc cho bộ phận dựa vào tình hình kinh doanh, số lượng tiệc.
* Phân công, điều phối công việc cho các trưởng ca và các nhân viên bếp
* Giám sát mọi hoạt động của bộ phận bếp, đảm bảo đáp ứng những tiêu chuẩn của nhà hàng – khách sạn.
* Phối hợp chặt chẽ với các giám sát bếp, quản lý nhà hàng để đem lại chất lượng phục vụ tốt nhất cho khách hàng.
 |
| **Chế biến món ăn** | * Phụ trách chế biến các món ăn được giao phụ trách, đúng tiêu chuẩn, chất lượng.
* Tiếp nhận các yêu cầu gọi món đặc biệt của thực khách và triển khai thực hiện việc chế biến trong thời gian nhanh nhất.
 |
| **Phối hợp lên menu cho nhà hàng** | * Phối hợp với bếp trưởng và các vị trí liên quan lên menu mới, menu chương trình khuyến mãi cho nhà hàng, hấp dẫn thực khách.
* Hỗ trợ bếp trưởng thiết lập định lượng, công thức của món ăn, hình ảnh, giá bán món ăn sử dụng trên menu.
 |
| **Tuyển dụng, đào tạo, bồi dưỡng nhân sự** | * Hỗ trợ bếp trưởng lên kế hoạch tuyển dụng nhân sự phục vụ cho hoạt động của bộ phận bếp.
* Tham gia tuyển chọn nhân sự phù hợp với vị trí công việc.
* Trực tiếp đào tạo, phân công đào tạo nhân viên mới.
* Phối hợp lên kế hoạch tổ chức các khóa đào tạo, bồi dưỡng nâng cao nghiệp vụ cho nhân viên bộ phận bếp.
 |
| **Quản lý trang thiết bị bộ phận bếp** | * Phối hợp với bộ phận kỹ thuật thực hiện việc sửa chữa các trang thiết bị khi có sự cố và bảo trì, bảo dưỡng khi đến định kỳ.
* Đề xuất việc trang bị mới những thiết bị, dụng cụ cần cho công việc của bộ phận.
 |
| **Các công việc khác** | * Thường xuyên kiểm tra kho bảo quản nguyên liệu, chất lượng nguyên vật liệu sử dụng cho việc chế biến món ăn.
* Phối hợp xử lý những sự cố liên quan đến món ăn của nhà hàng, khách sạn.
* Giới thiệu, giải thích món ăn cho thực khách khi được yêu cầu.
* Tham gia các khóa đào tạo, bồi dưỡng nghiệp vụ.
* Tham gia các cuộc họp của bộ phận, của khách sạn – nhà hàng.
* Làm các báo cáo công việc được phân công.
* Thực hiện các công việc khác khi được cấp trên yêu cầu.​
 |

**Requirements/***Yêu cầu:*

Theo bản mô tả công việc bếp phó, để đảm nhận vị trí công việc này, bạn cần có bằng tốt nghiệp trung cấp hoặc chứng chỉ nghề bếp chuyên nghiệp.

* Có kinh nghiệm 3 -5 năm.
* Có sức khỏe tốt.
* Có tư duy quản lý.
* Có khả năng sáng tạo món, kỹ năng trình bày.
* Kỹ năng tiếng Anh chuyên ngành.
* Kỹ năng đào tạo nhân viên.
* Kỹ năng giao tiếp.
* Kỹ năng làm việc nhóm.

I have read and discussed the above with my Manager and I fully understand the description of my position.

*Tôi đã đọc và được trao đổi với quản lý trực tiếp và tôi hoàn toàn hiểu mô tả về vị trí công việc của tôi*

**Name of Employee/** *Tên nhân viên:*

**Date Received/** *Ngày nhận:*

**Signature/** *Chữ ký:*