**JOB DESCRIPTION**

***BẢNG MÔ TẢ CÔNG VIỆC***

**JOB TITLE/** *Chức vụ* **: Pastry Chef De Partie/** *Tổ trưởng bếp bánh*

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

**REPORT TO/** *Báo cáo cho* **: Pastry Chef/** *Bếp trưởng bếp bánh*

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Nhiệm vụ chính** | **Công việc cụ thể** |
| **Quản lý, giám sát hoạt động của bếp bánh** | * Lên lịch làm việc hàng tuần, hàng tháng cho bộ phận dựa trên tình hình kinh doanh của nhà hàng khách sạn.
* Sắp xếp, chia ca làm việc cho nhân viên, đảm bảo có đủ nhân sự cần thiết cho hoạt động của bộ phận.
* Kiểm tra các tiêu chuẩn về vệ sinh cá nhân, đồng phục của nhân viên trước ca làm việc.
* Kiểm soát chất lượng nguồn nguyên liệu đầu vào, đảm bảo các tiêu chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm, luân chuyển sử dụng thực phẩm theo nguyên tắc: Cũ dùng trước – Mới dùng sau.
* Theo dõi quy trình làm việc của nhân viên, kiểm tra chất lượng bánh, đảm bảo các món bánh phục vụ phải đạt chất lượng tiêu chuẩn của nhà hàng khách sạn.
* Phụ trách, hướng dẫn nhân viên trang trí quầy bánh buffet, tiệc của khách sạn sao cho thật đẹp mắt, phù hợp với không gian ẩm thực của khách sạn.
* Quan sát tiệc, đảm bảo luôn có đủ lượng bánh cần thiết phục vụ khách.
 |
| **Thiếp lập các menu bánh** | * Phối hợp với các đầu bếp liên quan xây dựng thực đơn các món tráng miệng đáp ứng nhu cầu thực khách.
* Lên kế hoạch thay đổi các loại bánh trong menu buffet để tránh gây nhàm chán.
* Sáng tạo những loại bánh mới, đưa vào menu phục vụ để hấp dẫn thực khách.
 |
| **Kiểm soát, xử lý những sự cố phát sinh** | * Giám sát chặt chẽ quy trình bảo quản nguyên vật liệu để kịp thời phát hiện, xử lý những sự cố xảy ra.
* Kiểm soát các nguy cơ có thể xảy ra trong bếp: cháy nổ, ngộ độc thực phẩm…
* Trực tiếp xử lý những tình huống phát sinh hàng ngày của bộ phận.
 |
| **Đào tạo, bồi dưỡng nhân viên** | * Hướng dẫn quy trình làm việc cho nhân viên mới của bộ phận.
* Phối hợp với các bộ phận liên quan xây dựng chương trình đào tạo nâng cao nghiệp vụ cho nhân viên.
* Trực tiếp bồi dưỡng, phát triển đội ngũ nhân viên tiềm năng.
 |
| **Các công việc khác** | * Chịu tránh nhiệm quản lý các dụng cụ, trang thiết bị làm việc của bộ phận; kịp thời liên lạc với bộ phận kỹ thuật khi có hư hỏng xảy ra và phối hợp tổ chức bảo trì, bảo dưỡng theo định kỳ.
* Phối hợp với nhân viên phụ trách đảm bảo duy trì tiêu chuẩn vệ sinh của bộ phận.
* Kiểm soát các đề xuất mua hàng của bộ phận, đảm bảo hợp lý và tiết kiệm chi phí.
* Đưa ra những đề xuất cải tiến quy trình làm việc, nâng cao hiệu quả công việc của bộ phận.
* Đánh giá kết quả làm việc của nhân viên bếp bánh thuộc thẩm quyền quản lý.
* Tham gia các khóa bồi dưỡng nâng cao tay nghề, nghiệp vụ cho tổ trưởng bếp bánh.
* Tham gia các cuộc họp định kỳ, đột xuất của bộ phận.
* Thực hiện các công việc khác khi được cấp trên yêu cầu.
 |

**Requirements/***Yêu cầu:*

Theo như bản mô tả công việc tổ trưởng bếp bánh, để đảm nhiệm vị trí này, bạn cần có chứng chỉ, bằng cấp về nghề bếp, nghề bánh hoặc các chuyên ngành liên quan. Có tối thiểu 01 năm kinh nghiệm ở vị trí tương đương.

* Kỹ năng quản lý, tổ chức giám sát, đào tạo phát triển đội ngũ nhân viên
* Có trách nhiệm với công việc
* Có khả năng làm việc dưới áp lực cao
* Nhanh nhẹn, chủ động, có trách nhiệm trong công việc;
* Tiếng Anh cơ bản.
* Tin học văn phòng cơ bản.
* Có thể đáp ứng thời gian làm việc theo ca (8h/ca).

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:*