**青岛圣海温泉酒店投资管理有限公司城投温泉度假酒店用工招聘计划**

| 招聘岗位  | 人数  | 专业要求  | 最低学历  | 性别  | 工作经验  | 最低月薪  | 岗位描述/条件/待遇  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 副厨师长 | 1 | 有厨师证 | 高中 | 不限 | 3年 | 5000 | • 熟知全国各地区各民族的饮食习惯、偏好和用餐方式，熟知货源存放保管，能组织指挥各类鸡尾酒会、冷餐宴会、热餐宴会的菜肴制作，操办各种规模的大型或特大型宴会的食品出品。• 熟悉原材料种类、产地、特点、价格，熟悉时令品种，掌握货源供应质量、价格，对重要宴会的货源采购，要亲自与采购部联系，并亲自验收。 • 巡视厨房各工作情况，组织大型宴会、酒会的食品制作，合理调派人力和技术力量，统筹各个工作环节，每日检查各个厨房的卫生，检查各个厨房的食品质量，把好食品卫生安全质量关。 • 检查各厨房原料使用和库存情况，防止物质积压超过保质期，防止变质和短缺，制定原料采购计划，控制原料的进货质量。 |  |
| 餐饮吧员 | 1 | 无 | 高中 | 不限 | 3年 | 2500 | • 熟练掌握服务项目及餐厅菜品的详细情况，带领所属员工做好酒水、菜品的推向工作，为客人处理就餐过程中遇到的问题。 • 负责管辖区域的物品领用、发放和耗损报备工作。 • 定期检查和清点本区域内各种设备、财产、物品，保证完好无损。 兼职传菜领班工作。 |  |
| 餐饮部服务员 | 2 | 无 | 不限 | 不限 | 不限 | 1700 | • 每天做好餐前准备工作，准备好用餐餐具，清理好餐厅卫生。 • 负责所辖区域的餐桌、餐椅及餐具的摆放，做到横竖成线，做好服务前的一切准备工作。 • 负责检查餐具卫生，保证所有餐具清洁、无污染、无破损。 • 按照规定的工作程序、服务程序服务于客人，对客人要主动、热情、耐心、周到、细心、礼貌，不断完善对客服务态度。 • 妥善安排客人的席位，随时注意客人的用餐情况，及时更换餐具、烟灰缸，及时清理桌面，保证台面的干净、整洁。 • 熟悉酒店的菜品以及菜品中包含的主料、辅料、口味和烹饪方法、服务方式，为客人做好讲解。 • 了解酒水的品种、产地、知名度、价格，便于向客人更好的推销。 • 有较强的团队合作精神，和其他同事一起尽快完成接待任务。 • 对于用餐过程中客人提出的意见和建议要及时反馈给领班。 • 客人走后及时清理台面，做好翻台准备工作，及时为下一餐摆台。 • 做好餐具的归类摆放、送洗并及时补充不足的餐具。 • 结账时，仔细认真的同收银员一起核对账单，确保无误。 • 上班时注意力集中，控制自己的情绪，保持良好的心态，不扎推闲聊。 • 下班时做好安全检查工作，将所属区域的水电气阀门关闭，确保无安全隐患。 • 完成领导交代的其他工作。 |  |