

# DUDULI LTD CO

*Thông tin tuyển dụng*

## VỀ CÔNG TY CHÚNG TÔI

Duduli Ltd Co được thành lập năm 2017, **ngành nghề kinh doanh chính là nhà hàng, khách sạn, du lịch**. Duduli đề cao sứ mệnh phát triển những chuỗi nhà hàng đa phong cách tại Đà Nẵng và khu vực miền Trung. Duduli hiện sở hữu 5 thương hiệu nhượng quyền và vẫn đang không ngừng mở rộng với mục tiêu phát triển trở thành người dẫn đầu **thị trường F&B** tại khu vực Đà Nẵng nói riêng và miền Trung nói chung.

Duduli luôn phấn đấu, nỗ lực xây dựng môi trường làm việc chuyên nghiệp và cam kết mang đến khách hàng những trải nghiệm, chất lượng dịch vụ tốt nhất.

King BBQ & Hotpot Story là thương hiệu đầu tiên mà công ty chúng tôi triển khai. Sắp tới, công ty sẽ cho mở rộng thêm nhiều thương hiệu ẩm thực trung và cao cấp với mô hình ẩm thực mới đáp ứng mọi nhu cầu của quý khách hàng.

## CƠ HỘI NGHỀ NGHIỆP

- Bạn sẽ được làm việc trong môi trường chuyên nghiệp, với đội ngũ lãnh đạo trách nhiệm và năng lực cao đào tạo từ nước ngoài
- Công việc của bạn không chỉ dừng lại ở phòng ban chuyên môn mà bạn còn có cơ hội học hỏi, tích lũy kinh nghiệm từ mọi bộ phận của Công Ty
- Bạn sẽ có cơ hội dẫn dắt, góp phần vào những dự án kinh doanh mang tính đột phá, đẩy mạnh vị trí của Công Ty trong thị trường
- Quan trọng hơn hết, chúng tôi chú trọng đào tạo, bồi dưỡng năng lực nhân viên – giúp bạn trở thành thành viên của một tổ chức lớn mạnh và gắn bó lâu dài.

# MÔ TẢ CÔNG VIỆC VÀ YÊU CẦU

---

## *I/ Quản lý nhà hàng:*

---

### **1. Mô tả công việc**

- Quản lý Chất lượng dịch vụ khách hàng
- Tiếp thị chương trình khuyến mại và chăm sóc đến khách hàng
- Chăm sóc khách hàng khi trước và sau khi sử dụng dịch vụ tại nhà hàng
- Chịu trách nhiệm giám sát tổng thể, kiểm soát, lập kế hoạch và phối hợp tất cả các hoạt động của nhân viên tham gia trong việc phục vụ thực phẩm và đồ uống trong nhà hàng để đảm bảo chất lượng dịch vụ.
- Điều hành hoạt động của tất cả các bộ phận trong nhà hàng.
- Phân công công việc, sắp lịch làm việc hiệu quả cho các bộ phận ( phân công nhân viên, chia ca..)
- Chịu trách nhiệm về chất lượng nhân sự toàn thể nhân viên nhà hàng: Hiệu quả công việc – luôn kiểm tra và duy trì tiêu chuẩn phục vụ tốt nhất; Độ ổn định nhân sự, ứng xử của nhân viên – thiết lập mối quan hệ giữa các đồng nghiệp một cách hiệu quả, thể hiện phong cách chuyên nghiệp có lối sống tốt về đạo đức, thái độ ... đối với tất cả khách hàng, cấp trên, các trưởng bộ phận và nhân viên khác...
- Quản lý tài sản, trang thiết bị của nhà hàng: Kiểm tra, giám sát hàng tuần lịch bảo trì, bảo dưỡng tất cả các đồ đạc, phụ kiện và thiết bị điều hành; công tác vệ sinh, cảnh quan nhà hàng...
- Đối nội đối ngoại: Phối hợp với các phòng ban, nhà hàng khác; Làm việc với các cơ quan chức năng, chính quyền địa phương liên quan đến hoạt động của nhà hàng,...
- Soạn và quản lý các giấy tờ, văn bản hành chính phục vụ nhà hàng
- Phối hợp với Bộ phận Nhân sự để giải quyết các thủ tục cho người lao động, hướng dẫn đào tạo hội nhập...
- Được yêu cầu để thực hiện các nhiệm vụ khác khi cần thiết.

### **2. Yêu cầu**

- Nam : cao 1,58m trở lên. Tuổi từ 30-45
- Hình thức bên ngoài: gọn gàng, sạch sẽ, không xăm trổ,...

- Tốt nghiệp cao đẳng trở lên chuyên ngành: Quản trị nhà hàng, quản trị du lịch, quản trị kinh doanh hoặc các ngành có liên quan.
- Kinh nghiệm: 2-3 năm quản lí nhà hàng hoặc trợ lí quản lí nhà hàng.( Có những hiểu biết chuyên sâu về nhà hàng: Quản lý, sắp xếp, ẩm thực, Marketing, an toàn vệ sinh thực phẩm...)
- Giao tiếp tiếng anh
- Kỹ năng lãnh đạo, quản lý.
- Có sức khỏe và đạo đức tốt
- Làm việc theo ca và theo quy định của công ty.

---

## ***II/ Giám sát nhà hàng***

---

### **1. Mô tả công việc**

- Giám sát và đánh giá kết quả công việc của nhân viên
- Giám sát tiêu chuẩn phục vụ của nhân viên
- Quản lý tài sản, trang thiết bị nhà hàng.
- Báo cáo và phối hợp với các bộ phận khác trong nhà hàng
- Tham gia đào tạo nhân viên mới
- Tổ chức thực hiện theo các quy định về quản lý nhà hàng theo sự chỉ đạo của quản lý
- Những công việc mà cấp trên giao

### **2. Yêu cầu**

- Nam/Nữ từ 25 – 35 tuổi
- Kinh nghiệm 2 năm trở lên, trong đó ít nhất 1 năm giữ vị trí Giám sát nhà hàng.
- Ứng viên từng làm việc ở hệ thống nhà hàng hoặc nhà hàng món Hoa là lợi thế
- Tốt nghiệp Cao đẳng trở lên.
- Kỹ năng quản lý, lãnh đạo, hội họp.
- Kỹ năng đào tạo và giao tiếp.
- Các kỹ năng về nhà hàng.

---

### **III/ Bếp chính**

---

#### **1. Mô tả công việc**

- Cùng với giám sát bếp nhận hàng: kiểm tra số lượng, chất lượng hàng nhập vào.
- Kiểm tra lại thực phẩm tồn đọng từ ca hôm trước để xử lý ngay, tránh lãng phí.
- Nấu món ăn cho nhân viên.
- Chuẩn bị nguyên vật liệu để chế biến món ăn phục vụ khách hàng.
- Tẩm ướp thực phẩm theo yêu cầu món ăn.
- Trực tiếp chế biến món ăn theo đúng công thức, đúng quy trình mà bếp trưởng đã training. Luôn luôn đảm bảo chất lượng món ăn, thực phẩm về tiêu chuẩn chất lượng, an toàn vệ sinh thực phẩm của nhà hàng đề ra.
- Trang trí món ăn sau khi chế biến xong.
- Tiến hành công tác bảo dưỡng máy móc, thiết bị của bếp theo định kỳ (1 tháng/1 lần).
- Bảo quản, giữ gìn máy móc, thiết bị, đồ dùng nhà bếp và báo cho các bộ phận liên quan biết để kịp thời giải quyết nếu có hư hỏng.
- Bao quát các quầy, các khu, giám sát nhân viên phụ bếp.
- Khi Giám sát bếp không có mặt ở nhà hàng, bếp chính có quyền thay mặt xử lý tất cả mọi công việc trong bếp sao cho mọi việc đều vận hành trơn tru. Sau đó phải có trách nhiệm báo cáo lại công việc cho Giám sát bếp
- Vệ sinh các dụng cụ chế biến và để vào đúng nơi quy định.
- Vệ sinh khu vực làm việc được giao.
- Cùng tổng vệ sinh bếp và kết thúc công việc cuối ca với toàn thể nhân viên trong bếp.
- Sắp xếp, bảo quản các loại gia vị đúng khu vực.
- Kiểm tra hệ thống bếp, đèn, quạt, thông gió và các máy móc, thiết bị khác trước khi nghỉ.
- Chuẩn bị hàng cho đủ bán ở ca sau.
- Bàn giao các công việc đã làm và chưa làm cho ca sau.

#### **2. Yêu cầu**

- Nam, Cao 1,58m trở lên, tuổi từ 20-35.
- Hình thức bên ngoài: gọn gàng, sạch sẽ, không xăm trổ,...

- Tốt nghiệp THPT trở lên, đã qua đào tạo nghiệp vụ bếp trong nhà hàng khách sạn.
- Kinh nghiệm: có 1 năm làm bếp chính cho nhà hàng.( Hiểu biết chuyên sâu về các kiến thức nấu ăn, phân biệt món ăn trong nhà hàng, cách sắp xếp và sử dụng công cụ dụng cụ trong nhà bếp, kiến thức về an toàn vệ sinh thực phẩm
- Kỹ năng: Thành thạo công cụ chế biến và máy móc sử dụng cho nhà bếp.
- Có sức khỏe, đạo đức tốt.
- Làm việc theo ca và theo quy định của công ty.

---

#### **IV/ Giám Sát Bếp**

---

##### **1. Mô tả công việc**

- Quản lý hàng hóa trong bếp
- Kiểm tra chất lượng thực phẩm được nhập vào
- Kiểm tra chất lượng các loại thực phẩm tồn, các loại gia vị vào cuối ca làm việc để có hướng bảo quản cho phù hợp.
- Quyết định việc hủy thực phẩm không đảm bảo chất lượng
- Quản lý nhân sự bếp
- Điều hành công việc
- Phân công công việc cho nhân viên phụ bếp, bếp phụ, bếp chính
- Kiểm soát quy trình làm việc của nhân viên
- Đảm bảo chất lượng món ăn phục vụ khách
- Đảm bảo tiêu chuẩn vệ sinh, an toàn thực phẩm
- Quản lý các loại tài sản máy móc, công cụ trong bếp
- Phối hợp với các bộ phận liên quan để giải quyết thắc mắc, khiếu nại của thực khách về những vấn đề liên quan đến bếp nóng và thực hiện các nhiệm vụ khác được giao

##### **2. Yêu cầu**

- Nam, Cao 1,58m trở lên, tuổi từ 27-38.
- Hình thức bên ngoài: gọn gàng, sạch sẽ, không xăm trổ,..
- Tốt nghiệp THPT trở lên, đã qua đào tạo nghiệp vụ bếp trong nhà hàng khách sạn.

- Kinh nghiệm: 2-3 năm làm bếp chính hoặc giám sát bếp.( Hiểu biết chuyên sâu về các kiến thức nấu ăn, phân biệt món ăn trong nhà hàng, cách sắp xếp và sử dụng công cụ dụng cụ trong nhà bếp, kiến thức về an toàn vệ sinh thực phẩm
- Kỹ năng: thành thạo các công cụ và máy móc chế biến trong bếp. Có khả năng điều động và sắp xếp nhân viên.
- Có sức khỏe, đạo đức tốt.
- Làm việc theo ca và theo quy định của công ty.

---

## ***V. Pha Chế***

---

### **1. Mô tả công việc**

- Thực hiện pha chế thức uống cho khách hàng theo đúng quy trình
- Đảm bảo tình hình khu vực quầy bar, quầy pha chế luôn sạch sẽ, phù hợp tiêu chuẩn VSATTP
- Các công việc khác theo yêu cầu của Quản lý Cửa hàng.

### **2. Yêu cầu**

- Nam, cao 1,58m trở lên, độ tuổi từ 18-27.
- Hình thức bên ngoài: gọn gàng, sạch sẽ, không xăm trổ,..
- Tốt nghiệp THPT trở lên, đã qua đào tạo nghiệp vụ pha chế hoặc đã có kinh nghiệm
- Kinh nghiệm: có 1 năm làm pha chế cho khách sạn, nhà hàng, quán ăn lớn.( Có kiến thức về pha chế đồ uống, các loại trái cây, vệ sinh an toàn thực phẩm...)
- Kỹ năng: Sử dụng thành thạo các loại dụng cụ pha chế, ly, tách...Biết sử dụng các loại máy phục vụ công việc
- Có sức khỏe, đạo đức tốt.
- Làm việc theo ca và theo quy định của công ty.

---

## ***VI/ Tổ trưởng tổ phục vụ***

---

### **1. Mô tả công việc**

- Sắp xếp lịch làm việc và khu vực làm việc cho toàn bộ nhân viên phục vụ.
- Kiểm tra, giám sát tinh thần và thái độ làm việc của nhân viên.
- Chịu trách nhiệm hướng dẫn, đào tạo và kiểm tra các nhân viên phục vụ.
- Sắp xếp lịch đặt bàn và chắc chắn bàn đã được chuẩn bị chu đáo trước khi khách hàng đến.
- Thông tin cho khách hàng về tình trạng bàn trống hiện có và hướng dẫn họ đến vị trí bàn đặt.
- Lưu giữ hồ sơ thông tin của khách hàng thân thiết.
- Hỗ trợ khách hàng giải đáp các thắc mắc có liên quan đến bàn tiệc, thực đơn và đưa ra giải pháp giải quyết tối ưu nhất nằm trong khả năng.
- Phối hợp với quản lý nhà hàng và các bộ phận khác để đảm bảo các khiếu nại của khách hàng được xử lý một cách nhanh chóng và kịp thời.
- Đảm bảo khách hàng thực hiện thao tác thanh toán trước khi rời khỏi nhà hàng.
- Giao tiếp tốt với các bộ phận khác trong nhà hàng để đáp ứng các yêu cầu của khách hàng một cách tốt nhất.
- Các công việc khác theo yêu cầu.

## **2. Yêu cầu**

- Nam, Cao 1,58m trở lên, Tuổi từ 18-27.
- Ngoại hình ưa nhìn.
- Tốt nghiệp THPT trở lên.
- Kinh nghiệm: 1 năm làm lễ tân ở các nhà hàng, quán ăn lớn.( Có kiến thức cơ bản về phục vụ nhà hàng, biết giao tiếp mời chào khách, các quy trình order thức ăn, nước uống, ...
- Kỹ năng: Giao tiếp tốt.
- Có sức khỏe, đạo đức tốt.
- Làm việc theo ca và theo quy định của công ty.

---

## **VII/ Thu Ngân**

---

### **1. Mô tả công việc**

- Thu tiền thanh toán của khách.
- Kí nhận ngân quỹ vào đầu ca làm việc và đếm tiền cẩn thận trong ngăn kéo/két sắt giữ ngân quỹ vào đầu và cuối ca để xác minh số tiền chính xác.

- Lập sổ theo dõi hàng ngày của bộ phận thu ngân.
- Lập báo cáo doanh thu hàng ngày theo yêu cầu của bộ phận Kế toán.
- Phối hợp làm việc với bộ phận phục vụ khi khách hàng yêu cầu tách bàn, ghép bàn, tách doanh thu.
- Thực hiện việc viết hóa đơn GTGT cho khách hàng.
- Những công việc khác phát sinh theo yêu cầu.

## **2. Yêu cầu**

- Nữ, cao 1,52m trở lên, tuổi từ 18-27.
- Ngoại hình ưa nhìn.
- Tốt nghiệp THPT trở lên
- Kinh nghiệm: 1 năm làm thu ngân cho các nhà hàng, quán nhậu lớn....,
- Kỹ năng: biết sử dụng các loại máy tính tiền, nhanh nhẹn
- Giao tiếp tốt.
- Có sức khỏe, đạo đức tốt.
- Làm việc theo ca và theo quy định của công ty.

## **CHẾ ĐỘ**

- Sẽ được đào tạo nếu trúng tuyển
- Mức lương: Thương lượng
- Hỗ trợ ăn ca cho nhân viên.
- Thưởng lễ, tết.. theo quy định của công ty.
- Các chế độ khác của công ty (BHXH, BHYT, du lịch...), xét tăng lương tối đa 1 năm/lần.

## **QUY TRÌNH TUYỂN CHỌN**

Bạn có thể nộp hồ sơ thông qua các hình thức sau:

1. Nộp hồ sơ, CV đến email [tuyendung@duduli.com.vn](mailto:tuyendung@duduli.com.vn)
2. Nộp hồ sơ trực tiếp tại BP tuyển dụng Công ty Duduli, lầu 2, 296 Nguyễn Văn Linh, Thanh Khê, Đà Nẵng