

## THÔNG BÁO TUYỂN DỤNG LAO ĐỘNG VIỆT NAM

### I. Thông tin về người sử dụng lao động:

- Tên người sử dụng lao động: **CÔNG TY TNHH LIÊN DOANH DU  
LỊCH QUỐC TẾ HẢI PHÒNG**

- Địa chỉ: Khu 3, phường Đồ Sơn, thành phố Hải Phòng

- Điện thoại: 02253864888 Email: kt.291206@gmail.com

- Giấy phép kinh doanh số: 0200127229 ngày cấp: 18/12/2007

Cơ quan cấp: Sở tài chính Thành phố Hải Phòng

- Lĩnh vực kinh doanh/hoạt động chính: Khách sạn, nhà hàng và hoạt động vui chơi giải trí cho người nước ngoài

### II. Thông báo tuyển dụng:

#### 1. Vị trí công việc: Lao động kỹ thuật

- Lĩnh vực làm việc: Bếp trưởng

- Mô tả công việc:

✧ Quản lý và Điều hành Vận hành: Tổ chức, phân công công việc và giám sát quá trình chế biến món ăn tại tất cả các khu vực bếp; đảm bảo năng lực phục vụ liên tục (24/7) theo đặc thù của ngành giải trí có thưởng.

✧ Phát triển Thực đơn & Chất lượng: Nghiên cứu xu hướng thị trường để thiết kế, đổi mới thực đơn đa dạng (Buffet, Alacarte, Tiệc hội nghị); đặc biệt sáng tạo các thực đơn cao cấp, set menu cao cấp để phục vụ tệp khách VIP của Casino.

✧ Quản lý Chi phí & Định mức: Xây dựng định lượng món ăn; kiểm soát hao hụt, quản lý hàng tồn kho và phối hợp với bộ phận Thu mua để tối ưu hóa chi phí nguyên vật liệu theo ngân sách mục tiêu.

✧ Đảm bảo Tiêu chuẩn VSATTP & An toàn Lao động: Thiết lập và giám sát nghiêm ngặt quy trình vệ sinh an toàn thực phẩm, tiêu chuẩn vệ sinh khu vực bếp và an toàn lao động cho toàn bộ nhân viên.

✧ Đào tạo & Phát triển Đội ngũ: Tuyển dụng, đào tạo nâng cao tay nghề, truyền cảm hứng và đánh giá năng lực định kỳ cho đội ngũ đầu bếp, phụ bếp; xây dựng môi trường làm việc đoàn kết và chuyên nghiệp.



- Hình thức làm việc: Hợp đồng lao động
- Địa điểm làm việc: Khách sạn Đồ Sơn - Công ty TNHH Liên doanh Du lịch Quốc tế Hải Phòng
- Thời hạn làm việc dự kiến 10/08/2026 đến hết 09/08/2028
- Trình độ chuyên môn kỹ thuật: Tốt nghiệp Trung cấp chuyên ngành chế biến món ăn.

- Kinh nghiệm làm việc: Có ít nhất 3 năm kinh nghiệm tại vị trí Bếp trưởng tại các khách sạn 4 sao trở lên. Có kiến thức chuyên môn về ẩm thực và nghiệp vụ đầu bếp, đặc biệt biết chế biến các món ăn Trung Hoa dành cho người bản địa. Nắm rõ kiến thức về món ăn và phục vụ, nắm rõ tiêu chuẩn vệ sinh, phục vụ ẩm thực, có kiến thức cơ bản về sức khỏe, dinh dưỡng, có chuyên môn về nghiệp vụ quản lý bếp.

- Yêu cầu khác: Thông thạo ngoại ngữ Tiếng Anh/Tiếng Trung, Kỹ năng quản lý, xử lý tình huống, kỹ năng giao tiếp tốt, cần mẫn, linh hoạt, có trách nhiệm; biết sử dụng máy tính văn phòng để đáp ứng yêu cầu công việc.

- Mức lương: 15.000.000 đồng/tháng.

### III. Tiếp nhận hồ sơ

- Thời gian nhận hồ sơ: Từ ngày 10/6/2026 đến ngày 20/06/2026
- Thành phần hồ sơ: Bảng tóm tắt quá trình làm việc và bản sao văn bằng chuyên môn của ứng viên tham gia ứng tuyển
- Nơi tiếp nhận hồ sơ: Phòng nhân sự - Công ty TNHH Liên doanh du lịch quốc tế Hải Phòng - Khu 3, phường Đồ Sơn, thành phố Hải Phòng, Email: kt.291206@gmail.com.
- Người phục trách: Nguyễn Thị Kim Thu - 0914655238 .....

Lưu ý: Đối với hồ sơ đạt yêu cầu vòng sơ tuyển sẽ được hẹn thời gian mời phỏng vấn trực tiếp; công ty thông báo qua email của ứng viên trong trường hợp hồ sơ không đạt yêu cầu.

Hải Phòng, ngày 10 tháng 06 năm 2026

**TU. Q. TỔNG GIÁM ĐỐC**



**NGUYỄN THANH HUY**  
PHÓ TỔNG GIÁM ĐỐC THỨ NHẤT

