

招聘岗位	招聘人数	岗位职责	任职要求	工作时间及薪资
包厢厨师	1	<ol style="list-style-type: none"> 1. 严格执行国家颁发的卫生法，保证厨房食品卫生、厨具整洁，确保客人饮食安全； 2. 根据季节合理制定菜谱，注意营养搭配，并严格控制成本； 3. 了解掌握每天的工作任务和要求，做好所需原料、调料和各种用具的准备，按质按量快速做出菜肴，保证上菜速度； 4. 负责厨房灶台卫生兼其它综合性工作； 5. 完成领导交办的其他事项及节假日值班工作。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 熟练掌握各类或某一类中餐饮食的制作工艺； 2. 具有3年以上知名餐饮厨师工作经验优先； 3. 具备良好的沟通能力与执行力，具有强烈的责任心； 4. 身体健康，持有健康证。 	面议
包厢服务员	1	<ol style="list-style-type: none"> 1. 熟知当天订餐情况，做好餐前准备工作； 2. 掌握所负责宾客的用餐情况，为宾客提供优质的就餐服务； 3. 随时注意听取宾客的意见，及时向主管反映； 4. 掌握和运用礼貌语言，向客人介绍各式菜点； 5. 管理好用餐区域定额物品，严格控制客用品消耗，做好废品回收，做好用餐区域的各项卫生； 6. 完成领导交办的其他事项及节假日值班工作。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 有熟练的服务技能技巧和一定的应变能力，能妥善处理服务中出现的一般性问题； 2. 掌握餐厅服务流程，了解餐厅各种菜肴的基本特点和简单的烹制方法； 3. 工作主动、热情、认真、责任心强，能够发现问题、解决问题，具有吃苦耐劳爱岗敬业的精神； 4. 身体健康，仪表端正，有上进心，普通话流利，善于沟通，有较强的团队意识和语言沟通能力； 5. 学历要求高中以上，大专以上学历、党员培训经历者优先，年龄30周岁以下。 	面议
面点师	1	<ol style="list-style-type: none"> 1. 严格执行国家颁发的卫生法，保证厨房食品卫生、厨具整洁，确保客人饮食安全； 2. 根据制作的品种、质量、数量要求有计划地进行制作，确保所制作品大小均匀，重量和口味达标、形态美观的要求； 3. 发酵、蒸煮、烘烤技术掌握全面； 4. 能够不断创新供应品种； 5. 做好成本核算工作； 6. 完成领导交办的其他事项及节假日值班工作。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 年龄55周岁以内，男女不限； 2. 全面掌握各种面点的工作流程和制作方法有熟练的操作技能，能正确使用各种设备； 3. 具有工作责任心，勤劳朴实、爱岗敬业，身体健康； 4. 两年以上工作经验。 	面议
综合维修	2	<ol style="list-style-type: none"> 1. 负责公共区域、共有设施设备的日常维修、运行； 2. 负责日常木工工作（门、柜、窗修缮，各类锁芯更换）； 3. 配合班组内工作安排，认真完成上级领导交办的其他工作。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 年龄55岁以下； 2. 吃苦耐劳、踏实勤恳，能够及早适应工作环境； 3. 有电工证。 	面议