

BẾP BÁNH

1. Thu nhập tháng:

Hình thức chi trả: thu nhập được thanh toán một lần vào ngày 10 hàng tháng

Lương thử việc: 2 tháng kể từ ngày nhận việc

- Tháng đầu tiên: 6.500.000đ/ 238 h
- Tháng thứ 2: 6.500.000đ/ 238 h
-

Lương chính thức:

- **Lương cơ bản nhân viên bậc 1:** 6.500.000đ/ 238 h x số h làm việc thực tế
- **Nhân viên bậc 2: 6.700.000**
- **Nhân viên bậc 3: 7.000.000**
- **Nhân viên bậc 4: 7.500.000**
-
-
- **Lương trách nhiệm:** 200.000đ

Thưởng KPI:

-

Phụ cấp:

Phúc lợi:

- Sau 1 năm làm việc, được xét duyệt hưởng bảo hiểm y tế, bảo hiểm sức khỏe, bảo hiểm tai nạn, bảo hiểm tử vong được mua chung toàn công ty vào tháng 10 hàng năm
- Được đi du lịch hàng năm
- Thưởng sinh nhật

2. Mô tả công việc:

Công việc chung

- Nấu các món theo công thức công ty đưa ra
- hoàn thành công việc đúng hạn cho khách hàng.
- Làm các món tráng miệng cung cấp cho nhà hàng theo đơn đặt hàng của khách.
- Vệ sinh sạch sẽ khu vực làm việc, các máy móc sử dụng trong công việc.
- Báo cáo lại công việc đầy đủ

Công việc hàng ngày

BUỔI SÁNG

1. Bật đèn
 2. Soạn nguyên liệu trong tủ lạnh/ tủ đông
 - Nhiệt độ: Kiểm tra nhiệt độ tủ lạnh và sp trữ hàng ngày - có nhiệt kế đo tủ lạnh
 - Soạn đồ cũ loại bỏ
 - Kiểm tra nguyên vật liệu dư (vd cốt dừa sử dụng ½ rồi) -> làm món cho hết, hoặc xin hướng xử lý. Không phí phạm nguyên liệu
- Đồ trong tủ lạnh thường xuyên kiểm tra 2-3 ngày ko dùng đc bỏ.

Hàng làm mẫu mời khách ăn thử hoặc bán cho khách tại qc.

Nguyên vật liệu lấy ra vừa phải, làm hết, không cấp đông hay cấp lạnh 2 lần.

- Kiểm nguyên vật liệu date còn ít đưa vào làm món. vd rich và whip có thể thay thế cho nhau, whip mắc hơn. whip có thể thay thế sữa tươi, béo hơn.

- Bao bì chứa

Tất cả sp vào tủ lạnh phải được bảo quản bằng : bọc màng bao, bỏ vào đồ inox và thủy tin có nắp (không sử dụng hộp nhựa rất độc)- không để hôi tủ lạnh và nhiễm khuẩn.

Nếu 1 thùng sp lớn phải trữ kho lạnh mới đủ lạnh, hoặc nếu trữ tủ lạnh thì phải chia thành nhiều thùng nhỏ để hấp thụ hơi lạnh cho đều.

Socola bỏ túi zip bỏ tủ lạnh không bị hôi tủ lạnh.

Không bỏ men vào trong tủ lạnh nvl hay thành phẩm

Dán lên hộp source tên và ngày làm (có sticker riêng)

- Vị trí để

Đồ tươi để tầm mát, tầng cao nhất và tầng thấp nhất bỏ các loại mứt- hộp để được 1 tháng trở lên
Sản phẩm nấu mới trong ngày, nhất là các sp liên quan tới sữa. Không nấu trước 2-3 ngày giao khách.

- Lau tủ lạnh. Tổng vệ sinh tủ lạnh/ tuần. Tủ lạnh sử dụng dung dịch vệ sinh cho tủ lạnh.

- Sắp vật dụng trong thau rửa vào kệ. Úp rõ và thao cho khô.
- Kiểm tra bẫy chuột
- Toilet luôn sạch khô, có dép đi riêng, cửa toilet luôn đóng, không rửa vật dụng trong toilet
- Giẻ lau được phơi hoặc có máy sấy
- Vệ sinh kệ: chỉ những vật dụng cần thiết, còn lại phải cất vào tủ có cánh cửa
- Vệ sinh quầy: sạch và trống để làm hàng
- Vệ sinh và Sắp xếp nguyên vật liệu
 - Thô cất bên dưới, nấu chín bên trên
 - Miệng bao được kẹm bằng kẹp (vừa kín vừa dễ mở ra sử dụng)
 - Có những sp sau khi khai phải bỏ tủ mát, dán tem ngày khai và ngày hết hạn
 - Kiểm tra nguyên vật liệu dư (vd cốt dừa sử dụng ½ rồi) -> làm món cho hết, hoặc xin hướng xử lý. Không phí phạm nguyên liệu
 - Thường xuyên kiểm tra nvl tránh tình trạng còn mà bóc cái mới. Mỗi nguyên liệu chỉ bóc 1 bịch, hoặc 1 hộp duy nhất (ví dụ: đường chỉ 1 hũ, bột mì chỉ 1 hũ)
 - Quản khu vực làm việc của mình, không cho đồ lạ vào.
 - Không để thực phẩm dưới đất
 - Đồ trữ mát: whip,
 - Đồ trữ đông: rich lùn, topping nếu lộn cái cần trữ mát và đông sẽ hư nguyên vật liệu
 - Cực kỳ kỳ lưỡng khâu bảo quản thực phẩm thô và thành phẩm, an toàn vệ sinh thực phẩm. Tránh ngộ độc thực phẩm. Có kiến thức am hiểu.
- Vệ sinh và sắp xếp vật dụng
 - Trên kệ có danh sách vật dụng hàng đó. Trên vật dụng đó có dán giấy stt
 - Đồ trong bếp phải lấy nhanh trong 10 giây chứ không phải đi kiểm.

- Vật dụng sau khi sử dụng bỏ lại đúng chỗ cũ (không để tạm rồi sẽ phải quay lại đi dọn lần 2 (mẹo là nhân viên kế toán làm $\frac{1}{2}$ thì không có thời gian quay lại hoàn thành, người bếp để tạm lát dọn thì dọn 2 lần cuối cùng khối lượng công việc nhân lên gấp đôi không làm nổi bụng luôn)
 - Rổ nước phải có thao bên dưới hứng nước, nước không nhỏ từ rổ xuống kệ rồi chảy lên sàn
 - Dao không bỏ vào bồn rửa chén
 - Kiểm tra bao tay, nón, tạp dề
 - Trước khi làm món mọi thứ phải thật sạch, ngăn nắp nếu không sẽ không bắt đầu làm món, đây là tâm trong nghề
11. In đơn để trước mắt, đơn phải có chữ mô tả màu sắc, hình dạng, khối lượng và có hình, không nói miệng
12. Lấy giấy công thức ra, làm đúng định lượng. Muốn sáng tạo thì hỏi thống nhất với quản lý.
Phải cập nhật file mới nhất tránh làm nhầm công thức cũ - triệt để hủy công thức cũ đã in/ file cũ - càng không không sử dụng sổ tay tự làm.
Làm hàng test thì phải ghi công thức trước
13. Lên kế hoạch sx - soạn nguyên vật liệu:
- Kế hoạch Món -> tính ra nvl cần, vỏ hộp hộp cân, công suất 1 người làm 1 ngày
- Có sẵn khung trên máy vi tính (vd 500 chai trà sữa sd 50 lít nước 10 kg béo 5 kg đường...)
- Ghi sổ nhật ký nguyên vật liệu
xuất ra 1 lần, không xuất linh tinh lẫn lộn
Cuối ngày bị dư ra so với đơn hoặc so với công suất ngày làm việc vd 1 người làm 9 tiếng trừ 1 tiếng vệ sinh, sẽ làm được 800 sp/ ngày, cuối ngày dư vỏ hộp là bạn làm mới 600 sp.

1	Bánh bao	1.000 cái/ người/ ngày	2 người chuẩn bị, bắt bánh 3 người, sau đó 1 người làm khâu ủ, hấp, đóng gói
2	Mochi	250 cái/ người / ngày	
3	Rau câu		
4	Pudding	800 cái/ ngày	trừ 1 tiếng dọn dẹp rồi
5	Trà	2 phút/ ly	
6	Bánh sinh nhật	/ set	
7	Cơ sở đóng gói	100 hộp/ h	lấy ra khỏi khuôn, bỏ hộp, dán tem

14. Mặc đồ bảo hộ chế biến thực phẩm
15. Tuân thủ nghiêm ngặt. Làm đúng công thức Đảm bảo tính đồng nhất của sản phẩm, và yêu cầu đã được đưa ra. Sx công nghiệp là chính xác đến từng phút, từng g, từng nguyên liệu...
Lượng nước cũng không thay đổi ảnh hưởng đến cost, số đông đối tượng khách hàng đang phục vụ.
Tránh làm sai công thức phải nấu nhiều lần, hao nguyên liệu và nhân sự.

16. Vừa làm vừa dọn vệ sinh: Vừa làm vừa tém đẹp, đồ lấy ở đâu trả về vị trí cũ ngay lập tức, đồ lạnh lấy xong bỏ vào kho lạnh, rau củ quả tươi bảo quản.
Không để đồ dơ gần đồ sạch
17. sx phải vừa làm vừa đếm thành phẩm chót: mấy giờ, mẻ ?? ra bao nhiêu sp ghi vào sổ thành phẩm
18. Có làm dư sp lưu mẫu
19. Tiết kiệm: sử dụng cây vét souce
Lá dừa: cắt gốc trắng, ngọn vàng bỏ trước, cắt nhỏ để rửa, giữ 1 phần không cắt nhỏ để bó lại
20. Thao tác hiệu quả:
Rau câu ra ca đồ nhanh - không cầm khuôn mút thẳng từ nồi
làm gọn ngay từ đầu, bày rồi không có thời gian xếp. Khi cắt đồ cắt đúng chỗ 1 lần, không tốn thời gian làm lại lần 2.
bung nguyên mâm, bỏ tủ lạnh nguyên mâm
Ai khâu nào làm mới nhanh
Không chạy đi chợ mà lên kế hoạch cho ngày mai sau đó sắp xếp gọi hàng tới.
Cái nào nên trữ cái nào không nên trữ nhiều
Việc nào có thể hoàn thành trong 20s thì hoàn thành liền
21. Sổ kiểm chất lượng:
Với mẫu siêu thị: hội đồng kiểm chất lượng trước khi xuất mẫu
22. Đóng hộp:
 - Ném lại món trước khi ra món
phân người làm chính người phụ, người chính giám sát việc cho sp vào ly
Vd món chè có 8 nguyên liệu, phải sắp theo thứ tự từ 1-8 rồi mới bắt đầu mút, mút cũng theo thứ tự ly đã sắp
Rồi qua nguyên liệu thứ 2 mút hết hàng loạt ly
Kỳ chọt ra chọt vào, chéo qua chéo lại sẽ thiếu thành phẩm.
 - Phải cân bán thành phẩm, vd bí sau khi cắt, không được nhắm chừng, trừ hao công thức rất ít, phần đó không thành 1 ly chè được, hàng xuất đi không nhập lại sd được.
 - trang trí topping cực kỳ quan trọng: lá dừa, trân châu...Không có sp ngon mà không bắt mắt. Như ly trà đá. Ăn là mỹ vị
 - Bán thành phẩm trong khay inox lấy ra từng đợt vừa phải cho nó lạnh, ra được nhiều ly/ hộp
thành phẩm là cho vào tủ giữ lạnh liền, khi nào đủ số lượng sp thì đưa từ tủ lạnh vào thùng đá luôn.
vd chân mèo: gỡ khuôn cho vào hộp luôn -Làm nhiều đưa tủ lạnh nhiều - thời gian dán tem hết lạnh sp mau hư
vd chè cho vào ly cho vào tủ lạnh, đủ số lượng thì lấy ra cho vào thùng đá
 - Làm hàng siêu thị:
Thứ 3 nhận đơn chiều thứ 5 giao hàng. Thứ 6 nhận đơn, sáng thứ 2 giao hàng.
Riêng pudding có thể để tủ đông cho đến khi vào hộp.
Sau khi nhận đơn làm pudding trước, pudding cấp đông được, rau câu sau
Thành phẩm siêu thị không được để tủ lạnh - phải để kho lạnh.
 - 1 người lấy khỏi khuôn bỏ vào hộp, 1 người dán tem siêu thị, 1 người cột bịt cắt. Làm tới đâu lấy ra tới đó, không được lấy nhiều sp để bên ngoài.
23. Đóng thùng:
Sales phải kiểm tra chất lượng sản phẩm trc khi giao khách.

Chụp ảnh sản phẩm trong thùng gửi lên nhóm trước khi đóng đá để lấy ảnh sl sản phẩm trong thùng.

Chè bí khi làm tiệc không hết không cho mang về - bỏ đá và để nguội rồi mang về không cách gì ngon - còn mua trực tiếp chưa đá còn lạnh thì ok.

24. Hối quản lý, tránh hối nhân viên với nhau chỉ sai, tam sao thất bản

BUỔI CHIỀU

1. Sổ sách:
Sổ nhật ký nvl: nhập nvl, xuất làm,
Sổ tồn nvl:
Sổ nhật ký thành phẩm
Sổ tồn thành phẩm: ký xác nhận xác nhận thành phẩm giữa bếp và kế toán,
2. Lên kế hoạch nvl đi chợ, hoặc cần nhập trữ và số lượng sp cần làm cho ngày mai
3. Cắt nguyên vật liệu vào tủ lạnh, kẹp miệng trả về kệ
4. Chà dếp đi trong bếp và phơi
5. Giặt tạp dề và sấy
6. Vệ sinh bồn rửa
7. Vệ sinh kệ
8. Đồ rác
9. Tắt đèn, tắt máy lạnh

LỊCH DỌN VỆ SINH		
	SÁNG	CHIỀU
THỨ HAI	Tủ lạnh	Khu vực quầy pha chế
	Chụp hình báo cáo sau khi dọn	Nhắc toàn bộ đồ đặc để lau dọn, chụp lại hình khi nhắc các đồ đặc ra
THỨ 3	Khu vực bếp	
THỨ 4		-
THỨ 5		
THỨ 6		Quét mạng nhện, rửa màn lọc máy lạnh
		Quét mạng nhện trần bằng chổi
THỨ 7	Lau kính	
	Lau kính showroom, khu vực bếp	
CN		

QUẢN LÝ BẾP BÁNH

1. Vật dụng:
2. Vệ sinh:
3. Kế hoạch công việc và phân công công việc: sắp ai điều hành chính ca đó để phân người nào đứng khâu nào, việc gì
4. Hướng dẫn nhân viên và kèm cặp thao tác
5. Kiểm tra thành phẩm sl và chất lượng, bảo quản công thức.

Công việc hàng tuần

- Làm hàng mẫu mới:
SÁNG TẠO CÔNG THỨC MỚI
 1. Làm mẫu cũng lên đơn trước
 2. Ghi công thức trước làm sau: Trước khi làm mẫu ghi công thức test vào sổ nghiên cứu công thức
 3. Làm đúng công thức được yêu cầu test.
 4. Phần sáng tạo món đang làm phải làm 1 mẻ khác. Không được thay đổi trên đơn hàng
 5. Các món chưa có công thức chính xác các bạn phải ghi thời gian cho từng nguyên liệu vào, và thời gian nấu từng nguyên liệu làm cơ sở tăng giảm cho lần sau (khi sp quá mềm hay quá cứng).
 6. Các món muốn thử công ty chưa cần làm cần trình duyệt xem có phù hợp với định hướng phát triển của công ty trong giai đoạn này không.
 7. Nấu test với lượng vừa đủ, không nấu quá nhiều.
- Làm hàng test xét nghiệm
CÁCH LÀM HÀNG TEST XÉT NGHIỆM
 1. Trước khi làm:
 - Khử khuẩn nguyên xưởng
 - Xịt khuẩn tủ lạnh: trái cây tươi nhiễm khuẩn ở vỏ.....
 - Trụng hết dụng cụ
 - Sáng vào là làm đúng sl test
 - Xịt khử trùng hết màn thực phẩm, bọc lại bỏ tủ lạnh (tránh nhiễm khuẩn tủ lạnh và nước đá). Bỏ vào thêm 1 cái thùng nhựa nắp kín
 2. Khi làm bao tay, nón, áo, khẩu trang
 3. Minh đem đi giao trực tiếp nhanh nhất
 - Thứ 4 và 5 là chào siêu thị, tháng duyệt 2 lần.

Công việc hàng tháng

-

3. Yêu cầu công việc:

Kỹ năng cần có:

- Siêng năng, nhanh nhẹn, sạch sẽ, cẩn thận
- Trung thực, nhiệt tình, chịu khó, có tính kỷ luật cao
- Có thể tăng ca

Chuyên môn và năng lực:

- Đã học hoặc biết làm về bánh, nước, các loại chè là lợi thế.
- Nhanh nhẹn, chăm chỉ, cẩn thận trong công việc.
- Khả năng chịu được áp lực công việc.

Quyền lợi:

- Mức thu nhập từ 7.000.000đ đến 9.000.000đ, hoặc thoả thuận theo năng lực
- Tăng lương theo kết quả và quá trình làm việc.

TUYỂN DỤNG

Công ty TNHH MÓNAMI

Địa chỉ : 563-567 Đại lộ Bình Dương, Hiệp Thành. Bình Dương

Chúng tôi luôn tự hào là trung tâm hội nghị tiệc cưới lớn nhất ở Bình Dương

Cần tuyển dụng:

- Vị trí : Nhân viên Bếp Bánh
- Số lượng : 02
- MÔ TẢ CÔNG VIỆC:
 - +Nấu các món theo công thức công ty đưa ra
 - +Hoàn thành công việc đúng hạn cho khách hàng.
 - +Làm các món tráng miệng cung cấp cho nhà hàng theo đơn đặt hàng của khách.
 - +Vệ sinh sạch sẽ khu vực làm việc, các máy móc sử dụng trong công việc.
 - +Báo cáo các công việc đầy đủ cho cấp trên
 - + Sẽ trao đổi kỹ hơn khi phỏng vấn
- YÊU CẦU:
 - +Tốt nghiệp THPT
 - + Đã học hoặc biết làm về bánh, nước, các loại chè là lợi thế.
 - +Siêng năng, nhanh nhẹn, sạch sẽ, cẩn thận, tự tin trong giao tiếp
 - +Trung thực, nhiệt tình, có tính kỷ luật cao
 - +Chịu được áp lực công việc
 - +Mong muốn gắn bó lâu dài.
- QUYỀN LỢI:
 - +Lương thử việc 02 tháng , mức lương thỏa thuận theo năng lực
 - +Tăng lương theo kết quả công việc và quá trình làm việc
 - +Môi trường làm việc chuyên nghiệp, cơ hội phát triển và thăng tiến.
 - +Tham gia các sự kiện, du lịch , mở rộng mối quan hệ trong ngành.
- HỒ SƠ : vui lòng gửi qua email:...../ zalo:..... hoặc trực tiếp tại văn phòng Công ty số 563-567 Đại lộ Bình Dương- Phường Hiệp Thành-BD
- HẠN NỘP HỒ SƠ: kể từ ngàyđến ngày....