



PASTEUR STREET
- BREWING COMPANY -

People Bring our Beer to Life!

Department	Taproom / Nhà hàng
Job Title	Line Cook / Phụ bếp
Work Location	
Report to	Taproom Manager / Quản lý Nhà Hàng

JOB DESCRIPTION – MÔ TẢ CÔNG VIỆC

DUTIES AND RESPONSIBILITIES – NHIỆM VỤ VÀ TRÁCH NHIỆM

- Prepare food for service (e.g. chopping vegetables, butchering meat, or preparing sauces)
Chuẩn bị đồ ăn theo menu để phục vụ (ví dụ: cắt thái rau củ, thịt, chuẩn bị sốt) theo công thức chuẩn của công ty
- Cook menu items in cooperation with the rest of the kitchen staff.
Phối hợp với đồng nghiệp để nấu các món ăn theo đúng tiêu chuẩn
- Answer, report and follow the recipes given by the Executive Chef or Executive Sous Chef
Phản hồi, báo cáo và thực hiện theo các món theo công thức của Bếp Trưởng Điều hành hoặc Bếp Phó Điều hành
- Answer, report any issue in the kitchen directly to the Taproom Manager
Phản hồi, báo cáo những vấn đề trong bếp với Quản lý Nhà Hàng
- Clean up station and take care of leftover food, opening and closing the kitchen properly, keeping the working areas clean and tidy all the time.
Làm đúng qui trình dọn dẹp tại khu chế biến và bảo quản thực phẩm đúng cách, mở bếp và đóng khi hết phục vụ đúng theo hướng dẫn, giữ khu vực làm việc luôn gọn gàng và sạch sẽ
- Update, complete the tasks that are assigned using Connecteam app
Cập nhật những nhiệm vụ được giao trên Phần mềm của công ty thường xuyên theo yêu cầu
- Ensure that food comes out simultaneously and consistently
Đảm bảo chất lượng món ăn luôn đúng theo tiêu chuẩn và nhất quán trước khi phục vụ đến khách hàng
- Comply with nutrition and sanitation regulations and safety standards
Đảm bảo kết hợp giữ vệ sinh và an toàn nơi làm việc
- Maintain a positive and professional approach with coworkers and customers
Giữ phong cách làm việc chuyên nghiệp và tôn trọng đồng nghiệp cũng như khách hàng
- Other tasks assigned by supervisor/ manager
Các công việc khác theo sự chỉ định của Giám sát hoặc Quản lý Nhà hàng



PASTEUR STREET
• BREWING COMPANY •

WORKING TIME – THỜI GIAN LÀM VIỆC

- 8h/ day; 48 h/ week/ **8h/ ngày; 48h/ tuần**
- Overtime will be applied as Vietnam Labor Code/ **Tiền lương ngoài giờ sẽ được tính theo quy định của Luật Lao Động Việt Nam.**

JOB SPECIALIZATION:

REQUIREMENTS

- Having a good general standard of education and graduated in Hospitality is a plus
Có tiêu chuẩn nền tảng kiến thức chung về giáo dục và tốt nghiệp chuyên ngành Dịch vụ khách hàng là một lợi thế
- Western cooking knowledge and experience
Hiểu biết và có kinh nghiệm nấu món Âu
- Having exemplary culinary skills
Có kỹ năng làm bếp chuẩn mực
- Having good communication skills, time management skills. Able to communicate in English is a plus
Có khả năng giao tiếp, kỹ năng quản lý thời gian. Có khả năng giao tiếp tiếng Anh là một lợi thế
- The ability to perform accurate work under pressure
Có khả năng chịu áp lực công việc, thực hiện công việc chuẩn xác dưới áp lực cao
- High standards of cleanliness and hygiene
Có tiêu chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm cao
- The ability to handle multiple tasks at once
Có khả năng làm được nhiều công việc một lúc

COMPENSATIONS AND BENEFITS – PHÚC LỢI

- 13rd Month Salary: According to Labor Code and Company Policy./ **Lương tháng 13: Theo quy định của Luật Lao Động và Quy Định của Công ty.**
- Transportation and Travelling Fees: In accordance with the policy of the Company./ **Phụ cấp đi lại và Công tác phí: Theo chính sách của Công ty.**
- Insurances: Compulsory Social Insurance, Health Insurance and Unemployment Insurance are in accordance with the applicable law of Vietnam. Beside this, you will be covered by the Health Care Insurance paid by the Company./ **Bảo hiểm: Bảo hiểm xã hội bắt buộc, Bảo hiểm sức khỏe và Bảo hiểm thất nghiệp được tuân thủ theo Pháp Luật Việt Nam. Bên cạnh đó, bạn được hưởng chế độ của gói Bảo hiểm sức khỏe do Công ty chi trả.**
- Public Holidays: You will be entitled to 10 days of Public Holidays fully paid in accordance with the Labor Law of Vietnam./ **Ngày nghỉ lễ: Bạn sẽ được nghỉ 10 ngày Nghỉ Lễ và được hưởng nguyên lương theo Luật Lao Động Việt Nam.**



PASTEUR STREET
- BREWING COMPANY -

- Annual Leave: You will be entitled to 12 days of Annual Leave during one full year of employment./ **Ngày nghỉ hàng năm: Bạn sẽ có 12 ngày nghỉ hàng năm cho 1 năm 12 tháng.**
- Company Trip: In accordance with the policy of the Company./ **Du lịch Công ty: Theo chính sách Công ty.**
- Discount Policy: You will be eligible to the current Company policy and benefits applied for employees at Pasteur Street Craft Beer Trading & Restaurant Service JSC (50% for beer and 50% for food)./ **Chính sách Giảm giá: Bạn sẽ được hưởng các chế độ chính sách của Công ty và các quyền lợi áp dụng cho nhân viên của Công ty Cổ phần Thương mại và Dịch vụ Nhà hàng Bia Thủ Công Pasteur Street (50% cho đồ uống và 50% cho đồ ăn).**

Acknowledged by: Employee	Date:
Follow up by: Taproom Manager	Date
Approved by: Taproom Director	Date: