| 招聘岗位  | 人数  | 专业要求  | 最低学历  | 性别  | 工作经验  | 最低月薪  | 岗位描述/条件/待遇  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 厨师长 | 1 | 烹饪类相关专业 | 专科 | 不限 | 不限 | 按照公司有关标准执行 | 1.负责厨房的组织领导与业务管理工作；2.负责厨房的劳动力调配和班组间的协调工作；3.负责指挥烹调工作，制定菜单，对菜点质量现场把关指导；4.准确掌握原料结存量，了解市场供应情况和价格，根据不同季节和需求制定菜单推出新菜，每天审核请购单；5.负责厨房卫生工作，抓好食品卫生和个人卫生，督促严格执行食品卫生法，把好原料的进货验收关。 |  |