

Số: 022026/ĐNTD

TP.HCM, ngày 29 tháng 04 năm 2026

V/v đề nghị tuyển người lao động Việt
Nam của doanh nghiệp

Kính gửi: Trung tâm Dịch vụ việc làm Thành phố Hồ Chí Minh – Trụ sở 2

Tên công ty: **CÔNG TY TNHH NHÀ HÀNG ẤM THỰC QUÊ HƯƠNG HỒ
NAM**

Địa chỉ: C21, Đường D16, Khu dân cư Việt Sing, Khu phố 4, Phường An Phú, Thành
phố Hồ Chí Minh, Việt Nam.

Điện thoại: 0965681499 Email: nhahanghonam@gmail.com

Giấy phép kinh doanh số: 3703385020, ngày cấp: 30/09/2025

Cơ quan cấp: Phòng Đăng ký kinh doanh – Sở Tài chính Thành phố Hồ Chí Minh

Lĩnh vực kinh doanh/hoạt động chính: I – Dịch vụ lưu trú và ăn uống (Nhà hàng và
các dịch vụ ăn uống phục vụ lưu động)

Căn cứ Nghị định 219/2025/NĐ-CP ngày 07/08/2025 của Chính phủ, quy định về
người lao động nước ngoài làm việc tại Việt Nam.

CÔNG TY TNHH NHÀ HÀNG ẤM THỰC QUÊ HƯƠNG HỒ NAM đề nghị
Trung tâm Dịch vụ việc làm Thành phố Hồ Chí Minh – Trụ sở 2 đăng tuyển, giới thiệu người
lao động Việt Nam vào các vị trí sau:

1. Vị trí công việc: Lao động kỹ thuật

- Lĩnh vực làm việc: Đầu bếp Nhà hàng

- Số lượng: 02 người, không yêu cầu giới tính

- Hình thức làm việc: Thực hiện hợp đồng lao động

- Địa điểm làm việc: C21, Đường D16, Khu dân cư Việt Sing, Khu phố 4, Phường An
Phú, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam

- Thời hạn làm việc: Từ ngày 29/05/2026 đến ngày 28/05/2028

- Mô tả công việc:

- Kiểm tra, kiểm soát chất lượng thực phẩm và nguyên liệu đầu vào
- Hướng dẫn, giám sát việc bảo quản thực phẩm đúng tiêu chuẩn
- Xử lý, tiêu hủy thực phẩm không đảm bảo chất lượng
- Đảm bảo vệ sinh toàn bộ khu vực bếp và dụng cụ trước khi phục vụ
- Giám sát nhân viên tuân thủ quy định vệ sinh an toàn thực phẩm



- Xây dựng thực đơn (thường, theo mùa, tiệc) và sáng tạo món ăn mới
- Đảm bảo chất lượng món ăn (hương vị, hình thức, trình bày)
- Lập kế hoạch mua sắm nguyên liệu, dụng cụ, thiết bị bếp
- Phân công, điều phối công việc cho bếp phó, đầu bếp, trưởng ca
- Giám sát quá trình chế biến, trực tiếp hỗ trợ khi cần
- Lập kế hoạch tuyển dụng, đào tạo và phát triển nhân sự bếp
- Truyền đạt nội quy, quy định và thông tin từ cấp trên đến nhân viên
- Phối hợp với các bộ phận, tham gia họp với lãnh đạo
- Báo cáo kết quả hoạt động của bộ phận bếp cho cấp trên.

- Trình độ chuyên môn kỹ thuật: Không yêu cầu

- Kinh nghiệm làm việc: Có 05 năm kinh nghiệm (bao gồm cả quá trình đào tạo nội bộ và quá trình làm việc) tại vị trí đầu bếp chuyên món ăn Trung Quốc, am hiểu quy trình chế biến, quản lý bếp và đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

- Ngoại ngữ: Tiếng Trung giao tiếp.

Kính mong Trung tâm Dịch vụ việc làm Thành phố Hồ Chí Minh – Trụ sở 2 giúp đỡ doanh nghiệp trong quá trình tuyển dụng, giới thiệu nhân sự đáp ứng nhu cầu như trên cho doanh nghiệp.

Chúng tôi xin chân thành cảm ơn!

Nơi nhận:

- Như trên;
- Lưu:

**CÔNG TY TNHH NHÀ HÀNG ẨM THỰC
QUÊ HƯƠNG HỒ NAM**



NGUYỄN THỊ THÚY DUNG

