

**CÔNG TY TNHH KAWAGOE
HOTPOT**

Số: 01/TB-2026

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

**CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT
NAM**

Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

**Kính gửi: TRUNG TÂM DỊCH VỤ VIỆC LÀM THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH –
TRỤ SỞ 2**

**THÔNG BÁO
TUYỂN DỤNG LAO ĐỘNG VIỆT NAM**

I. Thông tin về người sử dụng lao động

- Tên người sử dụng lao động: **CÔNG TY TNHH KAWAGOE HOTPOT**
- Địa chỉ: Số nhà Số 27,29 Đường H2, Dự Án DFG Giai đoạn 1, khu phố Hòa Phú 2, Phường Bình Dương, Thành Phố Hồ Chí Minh
- Điện thoại: 0866759521
- Giấy phép kinh doanh số: 3703493900, ngày cấp: 06/07/2026
- 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.

II. Thông báo tuyển dụng

- Vị trí công việc: Lao động kỹ thuật.
- Số lượng: 01
- Lĩnh vực làm việc: Đầu bếp - Mã nghề 512
Chức danh: Đầu bếp
- Hình thức làm việc: Thực hiện hợp đồng lao động
- Địa điểm làm việc: Số nhà Số 27,29 Đường H2, Dự Án DFG Giai đoạn 1, khu phố Hòa Phú 2, Phường Bình Dương, Thành Phố Hồ Chí Minh
- Thời hạn làm việc: Từ ngày 15/11/2026 đến ngày 14/11/2028.
- Trình độ chuyên môn kỹ thuật: Có kiến thức và kỹ năng chế biến các món ăn Trung Quốc;
- Kinh nghiệm làm việc: Có ít nhất 03 năm kinh nghiệm làm đầu bếp, ưu tiên kinh nghiệm chế biến món ăn Trung Quốc.
- **Yêu cầu ứng viên:**
- Có khả năng giao tiếp thành thạo bằng tiếng Trung Quốc để trao đổi về công thức nấu ăn, nguyên liệu và quy trình chế biến món ăn ẩm thực Trung Hoa

- Am hiểu nguyên liệu, gia vị, phương pháp sơ chế, chế biến và trình bày món ăn Trung Quốc.
- **Mô tả công việc:**
- Trực tiếp sơ chế và chế biến các món ăn Trung Quốc theo thực đơn, công thức và yêu cầu của nhà hàng;
- Chuẩn bị nguyên liệu, gia vị và dụng cụ cần thiết cho việc chế biến và nấu các món ăn;
- Thực hiện các kỹ thuật chế biến phù hợp như xào, hấp, chiên, hầm và các phương pháp nấu ăn Trung Quốc;
- Đảm bảo hương vị, chất lượng và cách trình bày món ăn theo tiêu chuẩn của nhà hàng;
- Kiểm tra độ tươi, chất lượng nguyên liệu và chất lượng món ăn trước khi phục vụ;
- Phối hợp với nhân viên bếp và các bộ phận liên quan để bảo đảm món ăn được phục vụ đúng yêu cầu và thời gian;
- Tuân thủ quy trình chế biến, quy định về an toàn thực phẩm, vệ sinh và an toàn lao động;
- Sử dụng, vệ sinh và bảo quản dụng cụ, thiết bị nhà bếp đúng quy định;
- Bảo quản nguyên liệu đúng cách, hạn chế hao hụt và bảo đảm khu vực bếp sạch sẽ;
- Đề xuất điều chỉnh công thức, cách chế biến để duy trì và nâng cao chất lượng các món ăn Trung Quốc.

III. Hình thức đăng thông báo tuyển dụng

Hình thức 1: Thông tin được đăng tại Trung tâm Dịch vụ việc làm Thành phố Hồ Chí Minh

Hình thức 2: Thông báo tại trụ sở CÔNG TY TNHH KAWAGOE HOTPOT

IV. Tiếp nhận hồ sơ

- Thời gian nhận hồ sơ: Trong vòng 5 ngày kể từ ngày thông báo.
- Thành phần hồ sơ:
 - + Sơ yếu lý lịch cá nhân (có xác nhận của địa phương) và đơn xin việc làm;
 - + Căn cước công dân (bản sao chứng thực);
 - + Bảng tóm tắt quá trình làm việc;
 - + Bảng cấp, chứng chỉ của ứng viên có liên quan (bản sao chứng thực).(nếu có)
- Nơi tiếp nhận hồ sơ: Phòng hành chính - nhân sự CÔNG TY TNHH KAWAGOE HOTPOT(địa chỉ: Số nhà Số 27,29 Đường H2, Dự Án DFG Giai đoạn 1, khu phố Hòa Phú 2, Phường Bình Dương, Thành Phố Hồ Chí Minh)



Lưu ý: Đối với hồ sơ đạt yêu cầu vòng sơ tuyển sẽ được hẹn thời gian mời phỏng vấn trực tiếp; công ty thông báo qua email của ứng viên trong trường hợp hồ sơ không đạt yêu cầu.

Thành phố Hồ Chí Minh, ngày 06 tháng 10 năm 2026

GIÁM ĐỐC

(Đã ký tên, đóng dấu)



HOANG THI KIM ANH

