

**CÔNG TY TNHH BAO HOT POT**  
**NAM Số: 01 /ĐNTD**

**CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT**  
**Độc lập – Tự do – Hạnh phúc**

*V/v đề nghị tuyển người lao động Việt Nam của Bình Dương, ngày 23 tháng 10 năm 2026*  
*doanh nghiệp*

**Kính gửi: TRUNG TÂM DỊCH VỤ VIỆC LÀM TP HỒ CHÍ MINH – Trụ Sở 2**

**Tên công ty: Công ty TNHH BAO HOT POT**

**Địa chỉ: Số 58 Đường D8, KDC Chánh Nghĩa, Khu 11, Phường Thủ Dầu Một, TP Hồ Chí Minh, Việt Nam.**

**Giấy phép kinh doanh (hoạt động) số: 3702645685**

**Điện thoại: 0374549195**

**Email: ngocanh20033333@gmail.com**

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

**Công ty TNHH Bao Hot Pot đề nghị Trung tâm Dịch vụ việc làm TP 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**

**Chức danh công việc: Đầu bếp nhà hàng**

**Mô tả công việc:**

- +Chọn lựa và mua sắm:** Lựa chọn nguyên liệu tươi ngon và đảm bảo chất lượng.
- +Sơ chế:** Rửa, gọt, cắt, và chế biến nguyên liệu để sẵn sàng cho quá trình nấu nướng
- + Kỹ năng nấu ăn:** cần có kỹ năng nấu nướng vững vàng, bao gồm kiến thức về các phương pháp nấu ăn, cách chế biến thực phẩm và cách kết hợp gia vị
- +Thực hiện công thức:** Nấu các món ăn theo công thức đã được xác định, đảm bảo đúng hương vị và chất lượng.
- +Bố trí và trang trí:** Sắp xếp và trang trí món ăn để tạo sự hấp dẫn cho khách hàng.
- +Kiểm tra chất lượng:** Đảm bảo món ăn đáp ứng tiêu chuẩn về hương vị và hình thức trước khi phục vụ.
- +Sáng tạo món ăn:** Phát triển và thử nghiệm các món ăn mới, cải tiến công thức hiện có.

+ Kiến thức về thực phẩm: Hiểu biết về nguyên liệu, nguồn gốc thực phẩm, cũng như cách bảo quản và chế biến an toàn là cần thiết.

+ Lập kế hoạch: Xây dựng thực đơn và lập kế hoạch cho việc chế biến món ăn.

+ Phân công công việc: Hướng dẫn và phân công nhiệm vụ cho các thành viên trong đội ngũ bếp.

+ Thực hiện quy định vệ sinh: Đảm bảo tất cả các quy định về vệ sinh an toàn thực phẩm được tuân thủ.

+ Bảo quản thực phẩm: Quản lý việc bảo quản nguyên liệu và thực phẩm, đảm bảo không bị hư hỏng.

+ Quản lý nguyên liệu: Theo dõi lượng nguyên liệu tiêu thụ và giảm thiểu lãng phí.

+ Lập báo cáo: Đưa ra báo cáo về chi phí thực phẩm và hiệu quả kinh doanh của bếp.

+ Kỹ năng giao tiếp: Khả năng giao tiếp hiệu quả với đồng nghiệp, nhân viên phục vụ và khách hàng giúp đảm bảo mọi thứ diễn ra suôn sẻ.

+ Khả năng làm việc dưới áp lực: Môi trường bếp có thể rất căng thẳng, đặc biệt trong giờ cao điểm. Đầu bếp cần có khả năng giữ bình tĩnh và làm việc hiệu quả dưới áp lực.

+ Sự chú ý đến chi tiết: Đảm bảo chất lượng món ăn, từ hương vị đến trình bày, đều cần sự tỉ mỉ và chú ý đến từng chi tiết.

+ Thái độ chuyên nghiệp: Tôn trọng đồng nghiệp, duy trì phong thái làm việc tích cực và sẵn sàng học hỏi là điều cần thiết trong môi trường nhà hàng.

+ Kiến thức về dinh dưỡng: Hiểu biết về dinh dưỡng giúp đầu bếp tạo ra các món ăn lành mạnh và phù hợp với nhu cầu của khách hàng.

Những yếu tố này kết hợp lại giúp đầu bếp không chỉ nấu ăn ngon mà còn tạo ra trải nghiệm tuyệt vời cho khách hàng.

Và còn một số yếu tố bổ sung và chi tiết hơn về công việc của một đầu bếp nhà hàng như :

## 1. Kỹ năng tổ chức

- Đầu bếp cần có khả năng tổ chức không gian làm việc một cách hợp lý, từ việc sắp xếp nguyên liệu cho đến bố trí dụng cụ nấu nướng, giúp tiết kiệm thời gian và tối ưu hóa quy trình làm việc.

## 2. Quản lý thời gian

- Kỹ năng này rất quan trọng trong việc hoàn thành các món ăn đúng thời hạn. Đầu bếp phải biết cách phân chia thời gian cho từng món ăn để đảm bảo chúng được phục vụ nóng hổi và tươi ngon.

### 3. Kiến thức về an toàn thực phẩm

- Đầu bếp cần hiểu rõ về các quy định an toàn thực phẩm và vệ sinh, từ việc bảo quản thực phẩm đến cách xử lý nguyên liệu để ngăn ngừa ngộ độc thực phẩm.

### 4. Kỹ năng xử lý tình huống

- Trong môi trường bếp, mọi thứ có thể thay đổi bất ngờ, từ việc thiếu nguyên liệu đến yêu cầu đặc biệt của khách hàng. Đầu bếp cần có khả năng linh hoạt và tìm ra giải pháp nhanh chóng.

### 5. Khả năng tiếp thu phản hồi

- Đầu bếp nên sẵn sàng lắng nghe phản hồi từ khách hàng và đồng nghiệp để cải thiện kỹ năng và công thức của mình. Điều này giúp nâng cao chất lượng món ăn và trải nghiệm của khách hàng.

### 6. Tính kiên nhẫn và kiên trì

- Nghề bếp có thể đòi hỏi sự kiên nhẫn, đặc biệt khi học hỏi các kỹ thuật mới hoặc làm việc với những nguyên liệu phức tạp. Kiên trì giúp đầu bếp vượt qua những thách thức trong quá trình làm việc.

### 7. Cập nhật xu hướng ẩm thực

- Đầu bếp cần thường xuyên theo dõi và cập nhật các xu hướng ẩm thực mới, bao gồm các món ăn nổi bật, phương pháp nấu ăn hiện đại và sở thích của khách hàng.

### 8. Sự đam mê

- Cuối cùng, sự đam mê với nghề bếp là yếu tố cốt lõi giúp đầu bếp vượt qua khó khăn và phát triển trong sự nghiệp. Đam mê thúc đẩy sự sáng tạo và cam kết mang đến những trải nghiệm ẩm thực tuyệt vời.

Những yếu tố này không chỉ giúp đầu bếp hoàn thành công việc một cách hiệu quả mà còn xây dựng được thương hiệu cá nhân và uy tín cho nhà hàng. Tất cả những điều này cùng nhau tạo nên một môi trường làm việc chuyên nghiệp và sáng tạo.

**Số lượng:** 01

**Yêu cầu trình độ:** Lao động kỹ thuật

**Kinh nghiệm:** Trên 5 năm

**Mức lương:** Thỏa thuận khi phỏng vấn

**Ngoại ngữ:** Tiếng Trung, Tiếng Anh

**Quyền lợi:**

Được ký hợp đồng lao động và được hưởng các quyền lợi theo quy định của luật lao

động. Nghĩa vụ:

Thực hiện các công việc theo chức danh công việc và theo hợp đồng lao

động. Thời gian làm việc: 10/11/2026 đến 09/11/2028

Địa điểm làm việc: Số 58 Đường D8, KDC Chánh Nghĩa, Khu 11, Phường Thủ Dầu Một, TP Hồ Chí Minh, Việt Nam.

Kính mong Trung tâm Dịch vụ việc làm TP 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 và phản hồi bằng văn bản kết quả tuyển dụng cho doanh nghiệp khi hết thời gian tuyển dụng.

Chúng tôi xin chân thành cảm ơn!

Nơi nhận:

- Như trên; - Lưu VP

ĐẠI DIỆN DOANH NGHIỆP  
GIÁM ĐỐC



Nguyễn Thị Phú Hà