

天津稻荷招聘简章

一、企业简介：



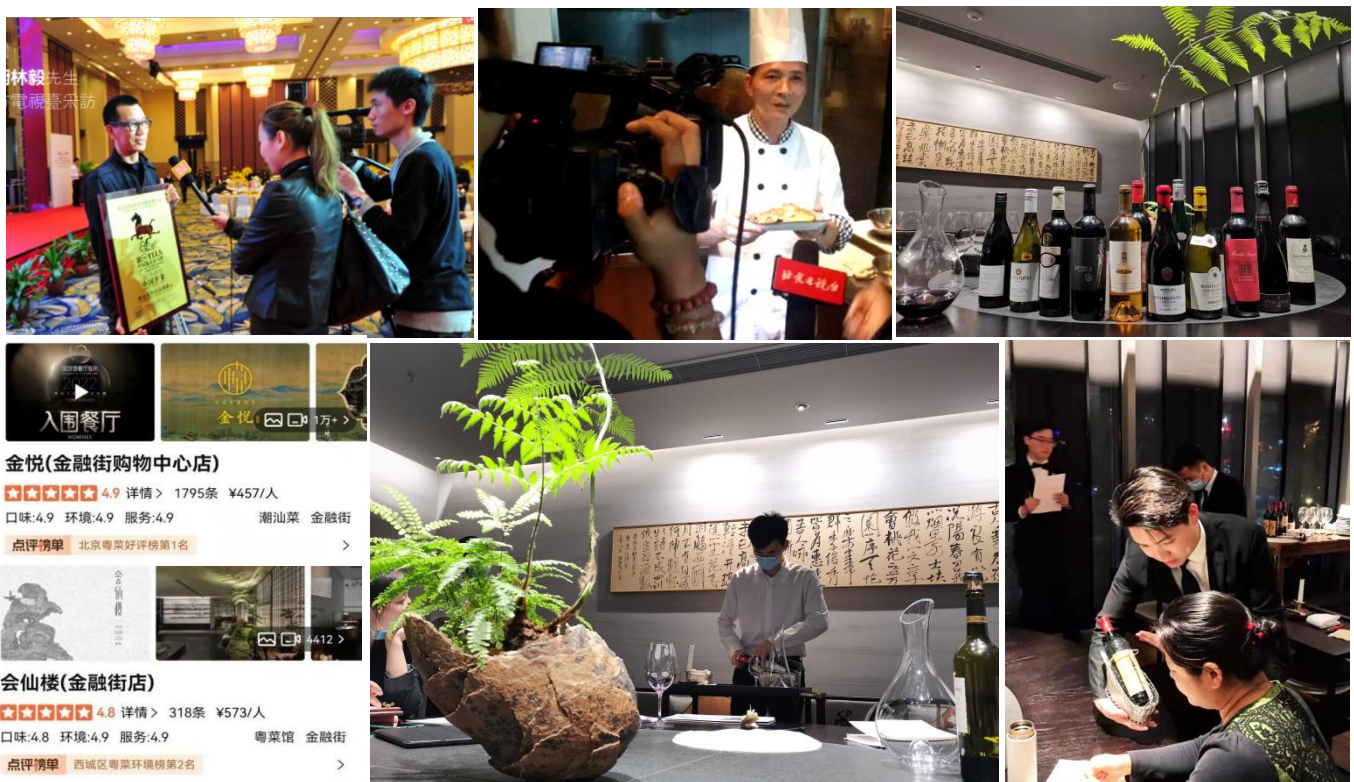
天津稻荷餐饮管理有限公司自 2004 年开始投身餐饮业，旗下运营有金悦、会仙楼、潮堂、玛嘉烈多个品牌，涵盖高中低不同消费领域，店面分布在北京、上海两大城市。企业自创立以来，长期坚持品质路线，以“金品质、悦天下，创造顾客幸福感”为己任，不忘初心、用心服务，有着良好的顾客口碑和行业美誉度，目前店面近 30 家。



二、企业荣誉：



企业在餐饮行业中连续三年获得中国饭店业金马奖，是中国连锁经营协会会员，并被中央财经频道、北京电视台《生活 2015》、上海电视台《淘最上海》栏目等多家美食栏目采访报道，金悦北京金融街购物中心店长期保持北京粤菜综合评价榜第一名，并当选为 2022 黑珍珠入围餐厅，潮堂、玛嘉烈也在其所在领域有着不俗表现，是全国餐饮行业中富有影响力、多品牌、连锁化的知名餐饮企业。



三、产品展示：



企业创立近 18 年来，始终坚持“金品质，悦天下”，以品质制胜，各品牌在所在领域均有优秀表现。

金悦、潮堂品牌产品展示：



玛嘉烈品牌产品展示：

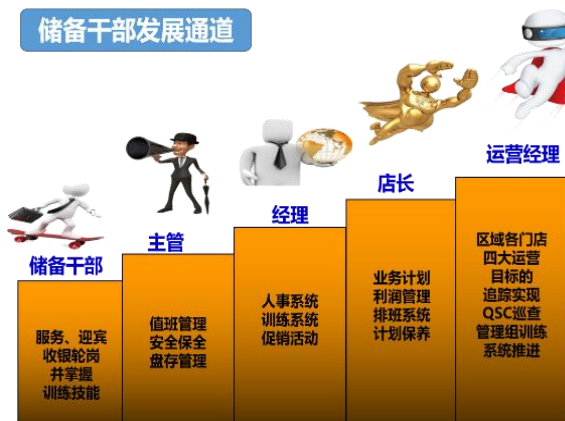


四、人才培养与晋升通道：



企业发展 17 余年来，始终坚持“有德有才，破格重用”，为员工提供没有天花板的舞台。企业重视人才培养和发展，为员工提供清晰的职业规划和发展通道，企业重视校企合作和大学学生的定向培养，数十名大学毕业生在企业内担任部门经理、店经理、主管等中高层管理职位。

储备干部发展通道



五、岗位要求：



岗位	岗位描述	学习内容	晋升路径
前厅储备干部 12 名	1、学习掌握企业各类产品知识、岗位工作流程与标准； 2、按照餐前准备要求做好餐厅卫生和各项准备工作，确保正常营业使用； 3、餐中做好顾客接待，做到主动、热情、礼貌、耐心、周到； 4、餐后做好收市工作； 5、结合店内营业需求轮岗学习各岗专业知识和工作流技能，满 3 个月后结合需求可参加管理岗竞聘。	1. 餐厅菜品、酒水、饮品及营养知识，点餐搭配知识； 2. 顾客沟通、服务与客诉处理； 3. 不同岗位的工作流程与标准； 4. 基础管理知识等。	储备干部——主管——经理——店长
厨房储备干部 8 名	1、学习掌握企业各类产品知识、加工技术、岗位工作流程与标准； 2、按照餐前准备要求协助师傅做好档口的准备工作； 3、餐中协助师傅做好产品制作与出品，做到积极、快速、卫生、标准； 4、餐后和档口伙伴配合做好收市及卫生工作； 5、结合店内营业需求学习岗位专业知识和产品制作，3 个月后需独立掌握部分产品的制作，并不断精进技术。	1. 了解餐厅各类菜品、饮品的基础知识，学习掌握所在档口产品的制作流程与标准； 2. 团队协作、内部沟通，客户投诉处理的流程与标准； 3. 食品安全、操作安全等相关餐饮知识； 4. 基础管理知识。	储备干部——厨师——主管——生产经理

六、福利待遇：

1. 包食宿（宿舍提供洗衣机、空调、WiFi、24 小时热水）
2. 月休 4 天，国家法定节假日增加调休；
3. 生日礼品、季度福利、节日福利、店庆福利；
4. 年度集体出游、聚会活动；
5. 实习满三个月报销学校到工作地的路费，实习期满报销返程路费；
6. 实习生起薪：4300 元/月，结合技能水平及工作表现定期调薪。
7. 备注：工作地点北京、上海。



目前企业正处于稳步发展提升阶段，急需有抱负、有事业心的年轻管理者和储备干部，多个重要管理岗位虚位以待，欢迎有志之士加入我们，共创美好未来！

联系人：司经理 13526884743（微信同号）

