

## 基隆要塞司令部文化餐飲園區

公司環境介紹：

“百年古蹟與當代融合飲食的完整體驗”

我們是年輕餐飲團隊，用心改造文化歷史建物重新創造舒適、輕鬆愉悅的用餐環境。以創意融合菜系為靈感基礎並運用當令食材、融合在地特色元素，重新詮釋當代料理風味，在這個特別的地方讓歷史與現代融合，帶給您一場極致的文化與美食體驗

“關於基隆要塞司令部”

這曾是台灣防禦的堅實堡壘、其歷史可以追溯到 19 世紀末，作為台灣歷史的一部份展示了過去軍事防禦的重要性，同時也成為一個重要的文化遺產，如今經過精心改造，保留了其悠久的歷史面貌，同時展現著創意與獨特的文化風采，獨特的西方要塞和日本建築風格見證了歷史的浪潮。您可以在這些古老的建築中，感受當年軍事防禦的嚴謹與壯麗。

我們很重視每一位員工！期許每位同仁能尊重與學習不同文化背景的內涵，除了有友善的工作環境同時也提供學習及成長的空間。我們找尋對於餐飲、服務、及管理有熱情的夥伴，歡迎優秀的你一起加入我們的工作團隊！

招聘：經理

薪資：面議

工作內容：

1. 人力管理規劃並推動教育訓練、求職者面試、培養人才、激發團隊、與團隊建立良好溝通管道。
2. 顧客預約訂席事務安排、文書行政作業、顧客關係維護、審訴處理、危機處理
3. 分配員工備妥餐期餐具、器皿及酒杯，確認酒水備品並願遵守公司規定。
4. 維護餐廳設備、餐具、器皿與記錄耗材與備品雜貨之進存量。
5. 餐前/後分配員工清潔餐期營運區塊。
6. 現場問題及會計財務彙整提報，以每日為基礎，月度總檢討。
7. 分配員工每日營運事項落實標準作業流程，協助盤點營業設備，餐具，器皿與耗材
8. 營運成本控管與分析，分析狀況並提出優化方案，與主廚&主管進行線上覆盤會議

招聘：中/西餐服務生/吧員數名

薪資：\$30000 元 ~ \$35000 元

工作內容：

1. 營運期間桌面陳設並確認餐點與飲品皆符合標準及配合內外場之工作。
2. 引導顧客及重要貴賓、點餐、桌邊及包廂服務維持顧客桌面整潔。
3. 收送餐點與維持工作環境整潔。
5. 負責主管所賦予之目標並能與其一同完成。

招聘：中/西餐主廚各一位

薪資：面議

工作內容：

1. 掌握廚房作業流程，並能有效掌控菜餚擺盤與出菜順序。
2. 優秀的領導和團隊管理能力。
3. 具備一定的時間管理能力和問題解決技巧。
4. 針對廚房與設備/器具執行衛生管理。
5. 針對內場夥伴之分工、作業流程進行管理。
6. 依工作站分配進行食材前處理、備料品質控管及餐點製作。
7. 執行開店準備、營業中與閉店之清潔作業。

8. 新菜色研發（定期推出）。
9. 負責主管所賦予之職務並能與其一同完成。
10. 團隊共同合作，達成團隊目標。

招聘：中西餐廚師數名

薪資：面議

工作內容：

1. 準備於營業時間內的點菜所需菜餚。
2. 協助主廚設計所負責各自類別的菜單。
3. 確保所負責類別的食品均符合衛生管理的規定。
4. 維持與確保冷凍庫及其他地區的衛生及清潔標準。
5. 保持烹飪材料的適當存量。
6. 配合餐廳外場的菜餚需要和出菜時間。
7. 保持高度清潔。
8. 保持廚房的安全與衛生。
9. 參加定期或不定期的在職訓練。
10. 完成主管交辦事項。

公司提供具競爭力的薪資與福利，以及良好的職業發展機會。如果你對美食充滿熱情，並渴望在一個充滿創新與團隊合作精神的環境中工作，我們歡迎您加入我們的團隊。