



CÔNG TY TNHH LIVIN - LIVINcollective
77 Bạch Đằng, Nha Trang, Khánh Hòa

TUYỂN DỤNG THÁNG 7/2017

Công ty TNHH LIVIN được thành lập vào tháng 8/2014 với hoạt động kinh doanh chính là Nhà hàng BBQ và cửa hàng chuyên bán các sản phẩm thủ công và tự nhiên.

Nhà hàng LIVINcollective chính thức hoạt động từ tháng 11/2015, tiêu chí của nhà hàng là làm cho thức ăn tuyệt vời bằng cách giữ nó đơn giản và ngon. Chúng tôi kết hợp các kinh nghiệm quốc tế của chúng tôi với các thành phần nguyên liệu sẵn có của địa phương, sau đó áp dụng các kỹ thuật cơ bản để trích xuất hầu hết các hương vị. Nền tảng của ý tưởng mộc mạc của chúng tôi là cung cấp cho bạn thức ăn tươi và ngon nhất!

Cửa hàng LIVINcollective cung cấp không gian cho các nhà thiết kế trẻ muốn thể hiện tài năng của họ, các họa sĩ, nhiếp ảnh gia muốn trưng bày giới thiệu sản phẩm của mình. Ngoài ra cửa hàng còn hỗ trợ các Công ty chuyên kinh doanh các sản phẩm thủ công, thiên về tinh chất thiên nhiên để bán và quảng bá sản phẩm đến thị trường địa phương và du khách nước ngoài.

Cần tuyển dụng vị trí sau:

1. Nhân viên bán hàng (Bán thời gian): 01 người

(Ưu tiên sinh viên cần công việc làm thêm buổi tối).

MÔ TẢ CÔNG VIỆC:

- Chăm sóc khách hàng hiện tại, khai thác khách hàng cũ và khách hàng tiềm năng;
- Triển khai kế hoạch kinh doanh của Công ty và thực hiện các giao dịch bán hàng;
- Tư vấn sản phẩm, duy trì và phát triển mối quan hệ hợp tác với khách hàng;
- Tham gia triển khai các hoạt động giới thiệu, quảng bá hình ảnh, thương hiệu cho Công ty và các sản phẩm của Công ty;
- Báo cáo công việc hàng ngày;
- Kiểm kê, báo cáo hàng hóa định kỳ;
- Thực hiện các công việc khác được giao từ các cấp Quản lý.

YÊU CẦU:

- Có kỹ năng giao tiếp tiếng Anh và tiếng Việt tốt;
- Kỹ năng sử dụng vi tính thuần thục;
- Am hiểu các phương tiện truyền thông xã hội và địa địa phương;
- Am hiểu về bán hàng và nhiệm vụ kinh doanh khác;
- Sáng tạo, ham học hỏi, yêu thích công việc kinh doanh;
- Chủ động, nhiệt tình, năng động và thích nghi tốt với môi trường làm việc áp lực cao.

QUYỀN LỢI :

- Được làm việc trong môi trường chuyên nghiệp với chuyên gia nước ngoài;
- Được hưởng các chế độ lao động và phúc lợi;
- Được hưởng các chế độ thưởng theo quy định của công ty.

MỨC LƯƠNG:

- Lương khởi điểm: **2,000,000 đồng/tháng** + Bonus theo doanh thu
- Làm việc từ 17h – 22h, thứ 2 đến thứ 7 hàng tuần.

2. Nhân viên Bếp (Bán thời gian): 01 người

MÔ TẢ CÔNG VIỆC:

- Kiểm tra, chuẩn bị nguyên liệu hàng hóa;
- Chế biến món ăn theo đúng quy trình, tiêu chuẩn của nhà hàng; đảm bảo các quy định về vệ sinh an toàn thực phẩm và nội quy an toàn lao động trong bếp;
- Phối hợp với các bộ phận liên quan bảo trì, bảo dưỡng các máy móc, thiết bị trong nhà bếp theo định kỳ quy định của nhà hàng;
- Vệ sinh khu vực chế biến và các dụng cụ dùng để chế biến món ăn;
- Sắp xếp đồ dùng, nguyên liệu, hàng hóa lại đúng khu vực quy định;
- Thực hiện việc bảo quản các nguyên vật liệu tồn;
- Cùng các nhân viên khác tổng kết vệ sinh bếp khi kết thúc ca làm việc.
- Kiểm tra các hệ thống đèn, quạt và đảm bảo tủ mát, tủ lạnh vẫn hoạt động theo đúng nhiệt độ tiêu chuẩn.
- Báo cáo công việc trong bếp hàng ngày hoặc đột xuất theo yêu cầu của ca trưởng.
- Thực hiện các công việc khác khi được cấp trên yêu cầu.

YÊU CẦU:

- Có kỹ năng giao tiếp tiếng Anh cơ bản và tiếng Việt tốt;
- Kỹ năng sử dụng vi tính cơ bản;
- Sáng tạo, ham học hỏi, yêu thích công việc Bếp;
- Chủ động, nhiệt tình, năng động và thích nghi tốt với môi trường làm việc áp lực cao.

QUYỀN LỢI :

- Được làm việc trong môi trường chuyên nghiệp với chuyên gia nước ngoài;
- Được hưởng các chế độ lao động và phúc lợi;
- Được hưởng các chế độ thưởng theo quy định của công ty.

MỨC LƯƠNG:

- Lương khởi điểm: **3,000,000 – 3,500,000 đồng/tháng** + phụ cấp ăn ca + Tip
- Làm việc từ 4:00 – 22:30, thứ 2 đến thứ 7 hàng tuần.

Các ứng viên có nhu cầu vui lòng liên hệ:

Phòng nhân sự

Công ty TNHH LIVIN – 77 Bạch Đằng, Tân Lập, Nha Trang

Ms.Hương: Mob: 0905792278 Email: huong@livincollective.com

Hạn nộp hồ sơ: 31/7/2017

RECRUITMENT IN JULY 2017

LIVIN Co., Ltd. was established in August 2014 with its main business is BBQ restaurant and shop specializing in handcrafted and natural products.

LIVINcollective Restaurant officially opened in November 2015, the restaurant's criteria is to make great food by keeping it simple and delicious. We combine our international experiences with the available local ingredients, then apply the basic techniques to extract most of the flavors. The foundation of our rustic idea is to provide you with the freshest and most delicious food!

LIVINcollective Concept Store offers space for young designers, artists, and photographers who want to show their talents and their products. In addition, the store also supports companies specializing in handicraft products, focusing on natural essence to sell and promote products to the local market and foreign visitors.

We are hiring the following positions:

1. Salesperson (Part -time): 01 person

JOB DESCRIPTIONS:

- Take care of existing customers, exploiting old customers and potential customers;
- Implement the business plan of Company and conduct sales transactions;
- Consult product, maintain and develop cooperative relationship with customers;
- Participate in the implementation of the activities of introducing, promoting the image, brand of Company and its products;
- Report everyday works;
- Inventory, report periodic goods;
- Perform other tasks assigned from the Manager.

REQUESTS:

- Good communication skills in English and Vietnamese;
- Good computer skill;
- Understand local social media and local media;
- Knowledge of sales and other business tasks;
- Creative, eager to learn, love to do business;
- Be proactive, enthusiastic, dynamic and well adapted to the high pressure work environment.

RIGHTS :

- Work in a professional environment with foreign experts;
- Enjoy the working and welfare regimes;
- Enjoy the bonus system in accordance with the company.

SALARY:

- Starting salary: **2,000,000 VND / month + Bonus** by revenues;
- Working from **17h - 22h, Monday to Saturday.**

2. Kitchen Staff (Part- time): 01 person

JOB DESCRIPTIONS:

- Inspect and prepare goods materials;
- Process food according to the process and criteria of the restaurant; To ensure the regulations on food hygiene and safety and labor safety rules in the kitchen;
- Coordinate with related departments to maintain and maintain the machinery and equipment in the restaurant periodically as regulation;
- Clean kitchen area and utensils periodically;
- Arrange furniture, raw materials, goods in accordance with the prescribed area;
- Implement the preservation of raw materials;
- Cooperate with other staffs to summarize kitchen hygiene at the end of working shift;
- Check the lights, fans and ensure the refrigerator is still operating at standard temperature.
- Report daily or casual kitchen tasks at the request of the Chief;
- Perform other tasks when required by the Manager.

REQUESTS:

- Good communication skills in Vietnamese and basic in English;
- Basic computer skills;
- Creative, eager to learn, and be interested in the kitchen job;
- Be proactive, enthusiastic, dynamic and well adapted to the high pressure work environment.

RIGHTS :

- Work in a professional environment with foreign experts;
- Enjoy the working and welfare regimes;
- Enjoy the bonus system in accordance with the company.

SALARY:

- Starting salary: **VND 3,000,000 - 3,500,000 / month + lunch allowance + Tip**
- Working from **4:00 to 22:30, Monday to Saturday.**

Candidates are requested to contact:

HR department

LIVIN Co.,LTD - 77 Bach Dang, Tan Lap, Nha Trang

Ms. Huong: **Mob: 0905792278** Email: huong@livincollective.com

Deadline: July 31,2017