

GIN GIN

HOTEL

Trang Old Town

Job Opening

- หัวหน้าโรงแรม Hotel Supervisor
- แม่ครัว Cook
- Barista
- Bartender

send your resume to **Email : hr.motograda@gmail.com , moto6803002@gmail.com**

Contact hotel tel : **080-006 3134**

Address : 23 Rama 6 Rd. Thap Thiang , Muang , Trang 92000





บริษัท จินจิน กำลังเก่า จำกัด

JINJIN KAMLANGGAO CO., LTD.

Address 123 Moo4 Na Bin La Subdistrict, Mueang Trang District, Trang 92000

Address Tel 080 006 3134

Email : hr.motograda@gmail.com , moto6803002@gmail.com

VACANCY : ตำแหน่งงานว่าง

หัวหน้าแผนกโรงแรม : SUPERVISOR

คุณสมบัติ/หน้าที่ความรับผิดชอบ

- เพศชาย / หญิง อายุ 30 - 35 ปี
- ปริญญาตรีขึ้นไป สาขา การโรงแรม การท่องเที่ยว บริหารธุรกิจ หรือสาขาที่เกี่ยวข้อง
- วิชาการและควบคุมการดำเนินงานของโรงแรม
- ควบคุมและดูแลการดำเนินงานของทุกแผนกในโรงแรม เช่น
- กำกับดูแลให้การปฏิบัติงานเป็นไปตามมาตรฐานของโรงแรม
- บริหารและควบคุมทีมงาน
- ดูแลการบริการลูกค้า
- ควบคุมมาตรฐานการบริการ
- ควบคุมค่าใช้จ่ายและรายงานผลการดำเนินงาน
- ประสานงานกับหน่วยงานต่าง ๆ

• BARTENDER : บาเทนเดอร์

คุณสมบัติ/หน้าที่ความรับผิดชอบ

- เพศชาย / หญิง อายุ 25 - 30 ปี วุฒิปริญญาตรี สาขา ที่เกี่ยวข้อง
- มีความรู้เรื่องเครื่องดื่ม เข้าใจประเภทของแอลกอฮอล์, ไวน์, เบียร์, ค็อกเทล และเครื่องดื่มไม่มีแอลกอฮอล์ รวมถึงส่วนผสมและวิธีการชงที่ถูกต้อง
- มีทักษะการใช้เชคเกอร์, อุปกรณ์ต่างๆ และเทคนิคการตกแต่งแก้วให้สวยงามน่าดื่ม
- สามารถคิดค้นสูตรใหม่ๆ หรือแนะนำเครื่องดื่มที่เข้ากับลูกค้าได้.
- จัดการสต็อกสินค้า, อุปกรณ์ และดูแลความสะอาดและความปลอดภัยของบาร์
- มีใจรักบริการ, เป็นมิตร, เข้าถึงง่าย, สร้างความสบายใจให้ลูกค้า
- มีความรับผิดชอบต่องานและหน้าที่
- มีความอดทน ทำงานภายใต้ความกดดันและมีความกระตือรือร้นในการทำงาน แก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้
- สามารถเข้างานเป็นกะหมุนรอบได้ ทำงานเป็นทีมได้ดี
- สามารถทำงานแบบ Multi-Skill ได้

COOK : แม่ครัว

คุณสมบัติ/หน้าที่ความรับผิดชอบ

- เพศหญิง / ชาย อายุ 30 - 45 ปี
- วุฒิมัธยมศึกษา มัธยมศึกษาตอนปลาย / ปวช. / ปวส. ขึ้นไป
- สาขา การโรงแรม การอาหารและโภชนาการ หรือสาขาที่เกี่ยวข้อง
- หากผ่านการอบรมด้าน การประกอบอาหารหรือสุขาภิบาลอาหาร จะพิจารณาเป็นพิเศษ

หน้าที่ความรับผิดชอบ

- เตรียมวัตถุดิบสำหรับการประกอบอาหารตามเมนูของโรงแรม
- ปปรุงอาหารตามมาตรฐานและสูตรที่กำหนด
- จัดตกแต่งอาหารให้มีความสวยงามและน่ารับประทาน
- ตรวจสอบคุณภาพวัตถุดิบก่อนนำมาประกอบอาหาร
- ควบคุมรสชาติ ปริมาณ และคุณภาพอาหารให้ได้มาตรฐาน
- ตรวจสอบความสดใหม่ของวัตถุดิบอยู่เสมอ

BARISTA : บาร์ิสต้า

คุณสมบัติ/หน้าที่ความรับผิดชอบ

- มีความรู้เรื่องเครื่องดื่มและกาแฟ เข้าใจเมล็ดกาแฟ, ระดับการคั่ว, การบด, และการสกัดที่เหมาะสม.
- ชงกาแฟทุกประเภทได้มาตรฐาน (เอสเพรสโซ, ดริป, ฯลฯ) และชงเครื่องดื่มอื่น ๆ ได้.
- Latte Art สามารถทำศิลปะบนฟองนมได้.
- เชี่ยวชาญการใช้เครื่องบด (Grinder), เครื่องชงเอสเพรสโซ (Espresso Machine) และอุปกรณ์อื่น ๆ
- สามารถคิดค้นสูตรใหม่ๆ หรือแนะนำเครื่องดื่มที่เข้ากับลูกค้าได้.
- จัดการสต็อกสินค้า, อุปกรณ์ และดูแลความสะอาดและความปลอดภัยของร้านกาแฟ
- มีความรับผิดชอบต่องานและหน้าที่
- มีความอดทน ทำงานภายใต้ความกดดันและมีความกระตือรือร้นในการทำงาน แก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้
- สามารถเข้างานเป็นกะหมุนรอบได้ ทำงานเป็นทีมได้ดี
- สามารถทำงานแบบ Multi-Skill ได้