



Epicurean and Company, Limited

饕餮管理(亞洲)有限公司旗下管理及營運之品牌多元化，現已營運之店舖超過七十間。為配合業務之擴展，現誠聘富有經驗和熱衷餐飲事業發展的管理人員加入，負責本集團轄下的概念品牌。

Head Chef – Japanese Cuisine

主要職務

- 負責集團日式菜系食品之研發及創新，當中也包括部現有的食品和飲料之產品。
- 透過與營運部主管、各餐廳和廚務主管緊密合作，提升現有餐廳之菜單、推廣餐單、食品及其他產品的質素，從而增加品牌的營運銷售額及營利。
- 負責帶領廚務主管管理各餐廳廚務部的日常運作及監督，包括食品成本和質素控制、菜單提升和設計、提高員工工作效率及提供培訓
- 控制食材用量和庫存，研發菜單設計，穩定高水準的食物品質，並共同管理食品衛生及公共安全
- 提升及改善廚務部的工作流程及程序
- 透過與採購部緊密合作和溝通，提升及改善現有的貨源和產品質素，從而達到品質及成本效益
- 參考餐飲業在市場上的發展和趨勢，對管理層提出可建議及可行性的食品拓展及創新
- 參與及協助營運總監完成周年預算計畫及報告，包括食品及人力成本等

職務要求

- 具備最少十年或以上烹調工作或相關的職務，曾擔任日式或東南亞菜系之主廚。其中必須有五年或以上擔任管理人員要職。
- 具有管理連鎖式之餐飲品牌經驗；日式或東南亞菜系食品的研發

- 及擁有烹調創新的工作經驗，更被優先考慮
- 熟悉廚務部的日常運作及監督，包括帶領廚務部主管、食品成本和質素控制、提升菜單設計等的職務
 - 具有良好的領導能力、積極主動、責任感及獨立的工作能力，熱愛食品的研發及創新
 - 善於人際溝通、編制工作流程及程序、菜單設計及食物成本管理 etc 等技能
-
- 具有敏銳的商業觸覺，熱忱於餐飲和接受新挑戰
 - 熟悉操作電腦
 - 偶爾的出埠工幹

有意者請將履歷寄往中環威靈頓街 1 號，荊威廣場 10 樓，人力資源部收；或將個人履歷電郵至 clementngan@eacl.com；亦可把資料傳真至 2532 6207。

申請人提供的所有資料，只會用作與申請有關的工作及職位之用途。本集團將保留未獲錄用人士的資料至六個月，以作集團作招聘用途，其後會被銷毀。