

Upper Café (Asia)

We are one of the largest pastry factories in the APAC region, with stores in Hong Kong, Macau, China, Singapore and Malaysia. We are now looking for Head of Pastry to lead our expanding team in Hong Kong and Shanghai.

Executive Chef – Pastry

主要職責

- 協助行政總廚監督餅房的日常運作;
- 負責糕餅製作，指揮及監督烘焙工作，確保出品品質及速度;
- 根據市場制定/配合促銷計畫及設計糕餅;
- 控管食品及工場環境符合衛生標準;
- 監控食品品質及環境衛生;
- 訂購烘焙材料及其他物資;
- 控制採購食材成本及數量;
- 提供適當培訓。

入職要求

- 具 10 年或以上糕餅製作工作經驗，其中 3 年或以上管理經驗;
- 良好溝通及管理能力;
- 工作態度積極及有責任心;
- 良好廣東話，須懂讀寫中文及基本英文;
- 即時上班者優先考慮。

We offer competitive package and full range of benefits. Interested parties please send your resume via email:

Email: anderis615@yahoo.ca