

114 年度徵才活動

公司名稱	牧石餐飲股份有限公司	攤位編號	28
公司地址	桃園市桃園區中正路 1071 號 7 樓之 2	統一編號	82781307
公司負責人	楊士賢	員工人數	50-60 人
連絡人	陳信叡	連絡電話	0915780220
E-mail	ivan@msf.com.tw		
公司網址	https://www.facebook.com/Mushishabushabu/?locale=zh_TW		
服務項目	<p>【牧石的使命與品牌理念】 使命：帶給顧客最美好的服務體驗 理念：牧石使用嚴選的頂級食材、主廚特別熬製的湯頭與醬料、精挑器皿、設計擺盤、並提供暖心服務、維持空間氛圍，只希望帶給顧客更好的用餐體驗透過自然舒適且風格十足的环境，使每一位顧客都能感到「豐盛富足」的滿足感，我們真心善待每位顧客，希望到牧石用餐的顧客都可以回味無窮！</p> <p>【牧石的堅持】 我們堅持 100% 符合標準的出餐程序，讓工作更簡化更順暢 我們堅持從客人的角度出發，致力於提升服務品質以及食材的追求 我們堅持對員工除了做職能上的訓練，也會實行待人處事的教育 加入我們無需任何經驗，只要你願意學習、期許自己擁有下列特質，歡迎加入我們！</p>		
勞動權益	<input checked="" type="checkbox"/> 勞、健保 <input checked="" type="checkbox"/> 勞退 休假制度		
福利制度	<p>【完善升遷規劃】 L1 訓練考核期-L2 正職-L3 正職-L4 領班-L5 副店長-L6 店長 完善教育訓練，讓你從無經驗到擔任門店主管！</p> <p>【福利】 1. L2 正職享有季績效獎金 2. 二節獎金/禮品 3. 年終獎金 4. 符合年資享體檢補助</p> <p>【休假制度】 店營業時間平日 11:00-21:20 (中間 14:30-1700 休息) 週五&假日 11:00-21:50 採「排班制」，約可排 8-10 天休假 以上皆符合甚至優於法規 (細項皆於報到前完整說明)</p>	是否進用身心障礙人員	
公司簡介	<p>牧石由三位創辦人成立，分別由餐廳大廚、食材批發業者、品牌經營者共同創辦 在 2016 年深知高級食材在涮涮鍋市場上還有相當需求尚未被滿足，為了帶給顧客舒適的用餐體驗與頂級食材，在桃園創立牧石鍋物，立志成為桃園第一的高級火鍋，願景成為北台灣具有指標性的火鍋品牌</p> <p>牧石秉持真心善待顧客的理念，提供嚴選頂級食材與料理長獨家研發美味湯底、醬料，豐富的菜單選擇與可客製化的貼心服務，在桃園地區深受好評。</p>		

職務名稱	人數	主要資格條件	待遇	工作內容	工作地點	備註
內場人員	7	1. 有志於餐飲服務業，熱忱、積極、有責任感、適應力強、抗壓性佳 2. 具跨部門之間溝通協調能力	38000 以上	1. 注意食物安全與衛生供良好餐點品質 2. 依工作站分配，做食材的前置處理、擺盤、食材調理、廚房清潔	桃園 & 新竹	

114 年度徵才活動

		<p>3. 願接受公司長期培訓，初擔任本職務時，須先實習基層服務理念及服務技能</p> <p>4. 有餐飲經驗優先</p>		<p>3. 監督食物之製作流程、份量及擺盤等事務</p> <p>4. 原物料盤點、叫貨、庫存管理</p> <p>5. 學習聆聽他人意見並樂於與夥伴溝通，共同追求團隊目標</p> <p>6. 持續學習與追求自我成長，從基層培育為營運幹部，學習管理外場事務及營運管理</p> <p>7. 必要時內外場需互相協助，學習團隊合作，共同達成團隊目標訓</p>		
外場人員	7	<p>1. 有志於餐飲服務業，熱忱、積極、有責任感、適應力強、抗壓性佳</p> <p>2. 具跨部門之間溝通協調能力</p> <p>3. 願接受公司長期培訓，初擔任本職務時，須先實習基層服務理念及服務技能</p> <p>4. 有餐飲經驗優先</p>	38000 以上	<p>1. 保持店內環境整潔，提供顧客舒適的用餐環境</p> <p>2. 提供專業有溫度的桌邊服務，讓客人有個愉悅的用餐經驗</p> <p>3. 學習聆聽他人意見並樂於與夥伴溝通，共同追求團隊目標的達成</p> <p>4. 持續學習與追求自我成長，從基層培育為營運幹部，學習管理外場事務及營運管理</p> <p>5. 監督食物之製作流程、份量及擺盤等事務</p> <p>6. 必要時內外場需互相協助，學習團隊合作，共同達成團隊目標</p>	桃園 & 新竹	
內場領班(儲備)	3	<p>1. 有志於餐飲服務業，熱忱、積極、有責任感、適應力強、抗壓性佳</p> <p>2. 具跨部門之間溝通協調能力</p> <p>3. 願接受公司長期培訓，初擔任本職務時，須先實習基層服務理念及</p>	45000 以上	<p>1. 注意食物安全與衛生提供良好餐點品質</p> <p>2. 依工作站分配，做食材的前置處理、擺盤、食材調理、廚房清潔</p> <p>3. 監督食物之製作流程、份量及擺盤等事務</p> <p>4. 原物料盤點、叫貨、庫存管理</p> <p>5. 學習聆聽他人</p>	桃園 & 新竹	可依公司展店規劃，任務性外派及調動

114 年度徵才活動

		<p>服務技能</p> <p>4. 有餐飲經驗優先</p>		<p>意見並樂於與夥伴溝通，共同追求團隊目標的達成</p> <p>6. 持續學習與追求自我成長，從基層培育為營運幹部，學習管理外場事務及營運管理</p> <p>7. 必要時內外場需互相協助，學習團隊合作，共同達成團隊目標訓</p>		
<p>外場領班(儲備)</p>	<p>3</p>	<p>1. 有志於餐飲服務業，熱忱、積極、有責任感、適應力強、抗壓性佳</p> <p>2. 具跨部門之間溝通協調能力</p> <p>3. 願接受公司長期培訓，初擔任本職務時，須先實習基層服務理念及服務技能</p> <p>4. 有餐飲經驗優先</p>	<p>45000 以上</p>	<p>1. 協助規劃現場服務及營運管理。</p> <p>2. 服務顧客，維護顧客關係，客訴及危機處理。</p> <p>3. 店務管理(如：物料管理、成本控制、人員調動)。</p> <p>4. 組織人員管理，人力訓練督導、銷售業績達成並考核成效。</p> <p>5. 公司策略執行與推動</p> <p>6. 規劃及審查現場營運各項管理制度實際運作，符合經營管理目標。</p> <p>7. 其他主管交辦事項。</p> <p>8. 樂於學習及分享，自我提升及進修。</p>	<p>桃園&新竹</p>	<p>可依公司展店規劃，任務性外派及調動</p>