

115 年度徵才活動

公司名稱	杏子豬排/京都勝牛/橋村炸雞/段純貞/大阪王將 /雞三和(王座國際)		攤位編號	28
公司地址	台北市信義區基隆路二段 51 號 4 樓之 2		統一編號	42756204
公司負責人	王耀輝		員工人數	1000
連絡人	劉小姐 人資副理		連絡電話	02-23773088# 203
E-mail	Rachel.liu@kingza.com.tw			
公司網址	https://www.kingza.com.tw/			
服務項目	1. 餐飲連鎖代理/加盟店的經營管理。 2. 指導、招聘和培訓加盟店業主的特許經營連鎖餐廳系統。 3. 接受台灣優質餐飲品牌，代為管理、行銷，協助建立加盟體系、推展海外代理與加盟業務。			
勞動權益	<input checked="" type="checkbox"/> 勞、健保 <input checked="" type="checkbox"/> 勞退 休假制度：月休八天(凡屬勞動基準法規訂定之項目請填入此欄位)			
福利制度	1. 薪酬制度：年終獎金、員工認股權憑證、達標獎金、介紹獎金、不定期激勵獎金獎勵措施。 2. 休假制度：門市排班制(月休8天)。 3. 福利系統：免費制服、介紹獎金、PT 假日津貼、生日禮金、生日假、員工購物優惠、員工餐點折扣、健康檢查、婚喪喜慶部門聚餐等補助。 4. 訓練規劃：依職能階層別，提供多元的教育訓練，晉升管道通暢。 5. 休閒活動：年終尾牙、不定期國內旅遊補助。	是否進用身心障礙人員	否	
公司簡介	王座國際餐飲於 2015 年 12 月 14 日成立，專攻有餐桌服務的餐食系統，創造國際級餐飲集團的規模。藉由多角化經營的方式，並以【誠信、實在、創新、卓越、分享】的宗旨拓展國際市場，將王座國際餐飲建立成為一個「品牌平台中心」，目前旗下品牌包含杏子日式豬排、大阪王將餃子、段純貞牛肉麵、京都勝牛日式炸牛排、橋村炸雞、雞三和等品牌，並持續擴展旗下自創品牌與代理新品牌之經營範疇。			

職務名稱	人數	主要資格條件	待遇	工作內容	工作地點	備註
執行營運店長 /營運店長	3	餐飲管理經驗至少三年以上	執行營運店長：月薪 52500~66000 元 (另有達標獎金) 營運店長：月薪 47500~52500 元 (另有達標獎金)	1. 門市營運經營管理 2. 營業額預估及分析，成本編列及控管，達成經營 KPI 目標 3. 公司策略執行與推動，激勵團隊合作，重視細節，執行力強 4. 營運現場值班作業、人力調配、人員訓練執行 5. 產品品質管控	王座全台 品牌門市 皆可	

115 年度徵才活動

				6. 行政業務執行	
副店長	5	餐飲管理經驗至少兩年以上	月薪 47000~53000 元 (另有達標獎金)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 門市營運經營管理代店 2. 協助店長達成經營 KPI 目標 3. 公司策略執行與推動，激勵團隊合作，重視細節，執行力強 4. 營運現場值班作業、人力調配、人員訓練執行 5. 產品品質管控 6. 行政業務執行 	王座全台 品牌門市 皆可
幹部/ 組長	20	組長：餐飲管理 經驗至少一年以上	組長:月薪 42000~47000 元 (另有達標獎金) 幹部:月薪 40000~45000 元 (另有達標獎金)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 外場顧客服務及清潔執行 2. 內場產品製作與備料 3. 行政業務執行與現場區域營運管理 4. 人員訓練執行 5. 產品品質管控及值班管理 	王座全台 品牌門市 皆可
內外場 儲備幹部/正 職實習 生	30	無經驗可	月薪 37000~42000 元 (另有達標獎金)	*內場 <ol style="list-style-type: none"> 1. 負責洗、剝、削、切各種食材，以完成烹飪的前置工作 2. 協助廚師測量食材的容量與重量 3. 分切流程作業 4. 食材分裝分包 *外場 <ol style="list-style-type: none"> 1. 餐桌佈置及整潔服務 2. 顧客接待及座位安排 3. 回覆顧客點餐需求與提供建議 4. 提供顧客桌邊服務 5. 內場廚房支援備料 6. 整潔門市環境與餐具保養 	王座全台 品牌門市 皆可
內外場 兼職人員/兼 職實習	30	無經驗可	新竹/信義/南 港/內湖區 時 薪 230~270 元； 其他區域時薪	*內場 <ol style="list-style-type: none"> 1. 負責洗、剝、削、切各種食材，以完成烹飪的前置工作 	王座全台 品牌門市 皆可

115 年度徵才活動

生			205~270 另給專屬 PT 假 日津貼	2. 協助廚師測量食材的容量與重量 3. 分切流程作業 4. 食材分裝分包 *外場 1. 餐桌佈置及整潔服務 2. 顧客接待及座位安排 3. 回覆顧客點餐需求與提供建議 4. 提供顧客桌邊服務 5. 內場廚房支援備料 6. 整潔門市環境與餐具保養		
---	--	--	-----------------------------	--	--	--