湖南一品佳餐饮管理有限公司招聘简章

1. 公司简介

湖南一品佳餐饮管理有限公司成立于2007年，是目前中国领先的直营团膳服务提供商之一。一品佳一直秉承“安全压倒一切”、“客户满意为第一标准”的经营准则，每年为教育机构、医疗机构、政企单位提供超过2亿次高品质安全的餐饮服务，企业始终处于稳健、高速发展的状态。公司成立至今十余载，目前在编人员4000余人。

#### 公司地址：长沙市开福区北辰时代广场中学银行大厦33楼

1. 招聘岗位职责及相关薪酬待遇

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 实习生职位 | 招聘人数 | 薪资及岗位要求 |
| 便利店储备店长 | 5 | 薪资3000-5000   1. 有较好的服务意识，对连锁便利店行业感兴趣； 2. 熟悉基本办公软件； |
| 人事助理 | 10 | 薪资3000-4000   1. 人资专业优先，了解人资各个模块和要点； 2. 熟悉基本办公软件； |
| 成本会计 | 5 | 薪资3000-4000  1.财务专业优先；2.有较好的语言表达能力。 |
| 综合管培生 | 10 | 薪资3000-4000   1. 热爱且认可餐饮行业的发展，愿意在餐饮行业长期发展； 2. 积极主动，责任心和上进心强。 |

福利待遇：五险一金，提供食宿，生日与节假日福利，定期团结，完善的晋升机制。

1. 健康保障及安全防护条件情况

为了更好地培养实习生，做到人尽其才，物尽其用，充分地实现人力资源的合理配置和使用，以及最终实现为公司输送高质量人力资源的目标。为了更好地实现这个目标需要公司各部门的配合，指定合理的方法去实施，具体实施方法如下：

1.制定了良好的方法便成功了一半。在实习生进入公司之后，在确定好岗位由项目部的负责人去分配导师，导师是一带多的形式，就是一个导师带几个实习生，带教导师在带实习生的时候不仅需要对实习生的日常工作进行指导和帮助还需要对实习生因工作产生的心理问题进行疏导，从而减低流失率。

2.训练方法的科学性和适用性是能否留住实习生的关键。因为实习生本身和正式员工的年龄，社会阅历等方面存在着巨大的差异，所以在带实习生的时候，带教导师不能按普通员工的方式去训练实习生。应在训练当中做到方中有圆，就是要有规矩但是不能一味的按照规矩行事，要根据实际情况进行调整。在服务线上的实习生，前期带训导师肯定是要求其到餐线上工作的，考虑到其的特殊性，应当让他在餐线上工作一段时间后逐渐地往职能岗路线上转。

3.合适的人放到合适的位置才能发挥最大的价值。在经过三个月的轮岗期之后，定岗的话应该在满足公司利益最大化的前提下，充分结合实习生能力和意愿进行定岗，从而最大程度减低其流失率，减低公司培养人才的时间和经济成本。定岗之后，应对实习生进行更加专业，系统的岗位培训从而使其能发挥最大的价值。

防火规定  
一、严格执行有关电器安装标准，符合消防安全要求，并由专职电工负责安装电器设备和线路。  
二、严格火源、电源管理，配备消防器材。  
三、定期进行消防安全教育，掌握消防基本常识，能够熟练使用消防器材。  
四、严格控制使用电加热器，不准随便拉电线。  
五、不准在职场内及易燃易燥物品旁抽烟、使用明火，设备用完后注意断电。  
六、任何人发现火情后，都应迅速准确报警。  
火警电话119。  
安全管理制度  
一、实习学生要进行三级安全教育，要认真学习遵守各种安全操作规程。  
二、学生到职场学习，需规范着装，不准穿拖鞋，男同学不准穿短裤、背心，女同学不准穿吊带，低胸露背超短裙短裤等。  
三、职场里的电闸、开关、配电柜不准随便乱动，以防造成停电短路事件。  
四、不准在职场内抽烟。  
五、不准在职场内追逐、打闹、喧哗、以免造成事故或影响他人工作。  
六、如发生事故，要保持冷静，迅速采取措施，切断电源，防止事故扩大，并注意保护现场，及时向行政部门报告。

疫情防控

一、因疫情防控需要，入职前现场扫“湖南场所码”、“行程码”。均为绿码方可入内。

1. 工作、生活环境（图片）

#### **公司环境2公司环境1**