Mission Statement/ *Sứ mệnh*
To empower at-risk youth to pursue lives of dignity by providing life-skills, training and opportunities.
Hỗ trợ thanh thiếu niên yếu thế theo đuổi cuộc sống có giá trị thông qua việc cung cấp kỹ năng sống, đào tạo nghề và mở ra các cơ hội việc làm.

Vision Statement/ *Tầm nhìn*
As a social enterprise we strive to provide positive permanent changes for at-risk and disadvantaged youth through the transformative power of a social enterprise.
Tạo ra sự thay đổi tích cực trong dài hạn cho thanh thiếu niên yếu thế và có hoàn cảnh khó khăn, thông qua năng lực thay đổi thực tại của một doanh nghiệp xã hội.

KOTO Value Statement/ *Giá trị của KOTO*
We **perform** always to the highest of standards for **all** our **customers** and we do this to the best of our ability and **respectfully.**
*Chúng tôi luôn **tôn trọng** và nỗ lực với **tiêu chuẩn cao nhất** vì tất cả các **khách hàng**.*
Respect - Performance - Customer Centric
Tôn trọng – Chất lượng công việc – Lấy khách hàng làm trung tâm

Position/ *Vị trí*
Chef De Partie – *Trưởng ca*

Reporting Structure/ *Cơ cấu tổ chức*
This position reports directly to the **Head Chef**
*Vị trí này báo cáo trực tiếp cho **Bếp trưởng***

Key Working Relations/ Mối quan hệ công việc
- **Internal:** Trainees, Trainers, all KOTO staff and volunteers
  ***Nội bộ:** Học viên, giáo viên, nhân viên và tình nguyện viên*
- **External:** Customers, Service providers, and Community
  ***Bên ngoài công ty**: Khách hàng, đối tác cung cấp dịch vụ và các đối tác khác*

Objective/ Vai trò
Chef de Partie is responsible for supervising staff and ensuring to offer KOTO levels of food preparation and also deliver an excellent experience to KOTO customers and staff through controlling the food control.
Trưởng ca chịu trách nhiệm giám sát nhân viên và đảm bảo các tiêu chuẩn của KOTO trong việc chuẩn bị và chế biến món ăn, đồng thời đảm bảo chất lượng phục vụ cho thực khách.

Key Responsibilities/ Trách nhiệm chính
- Ensures the highest standards and consistent quality in the daily preparation and keeps up to date with the new products.
  Đảm bảo tiêu chuẩn cao nhất và chất lượng đồng nhất trong thực đơn hàng ngày. Thường xuyên cập nhật các món ăn, sản phẩm mới.
- Prepare delicious meals according to recipes and menu, cook dishes that will delight our customers with their taste and timely delivery.
  Chuẩn bị món ăn theo công thức và thực đơn, chế biến món ăn trong thời gian cho phép với chất lượng làm vừa lòng khách hàng.
- Handle purchase orders and ensure that items arriving without authorization are not received.
  Xử lý các yêu cầu mua hang cho bộ phận Bếp.
- Maintain standards for safe food handling, cleanliness and safety.
  Giám sát các tiêu chuẩn về vệ sinh và an toàn thực phẩm.
- Mentoring and train the students when they practice at restaurant row.
  Đào tạo cho các học viên thực tập tại nhà hàng

- Promoting good image KOTO, KOTO goal, vision, mission to customers and trainees.
  Nâng cao hình ảnh và lan toả những giá trị của KOTO tới khách hàng và học viên.

Specific Tasks/ Nhiệm vụ cụ thể

- Ensure workstations with all needed ingredients and cooking equipment.
  Đảm bảo nơi làm việc có đầy đủ nguyên liệu và dụng cụ nấu nướng cần thiết.
- Prepare ingredients to use in cooking (chopping and peeling vegetables, cutting meat, etc.)
  Chuẩn bị nguyên liệu (cắt, thái, gọt...)
- Cook food in various methods and follow Head chef instructions
  Chế biến món ăn theo nhiều phương pháp khác nhau và theo hướng dẫn của Bếp trưởng
- Receive and verify food when those arrive, then store it properly
  Nhận, kiểm tra chất lượng thực phẩm và bảo quản đúng cách
- Follows good preservation standards for the proper handling of all food products at the right temperature.
  Tuân thủ tiêu chuẩn bảo quản và xử lý thực phẩm ở nhiệt độ thích hợp.
- Able to estimate the daily production needs and checking the quality of raw and cooked food products to ensure that standards are met.
  Ước tính nhu cầu chế biến hàng ngày, kiểm tra chất lượng thực phẩm sống và chín để đảm bảo đáp ứng các tiêu chuẩn đề ra.
- Ensure that the production, preparation and presentation of food are of the highest quality at all times.
  Đảm bảo việc chuẩn bị, chế biến và trình bày đồ ăn đạt chất lượng cao nhất.
- Full awareness of all menu items, their recipes, methods of production and presentation standards.
  Am hiểu thực đơn, các công thức, phương pháp chế biến và tiêu chuẩn trình bày của từng món.
- Checks periodically expiry dates and proper storage of food items in the section.
  Kiểm tra định kỳ hạn sử dụng và cách bảo quản nguyên liệu.
- Consults daily with Sous chef and Head chef on the daily requirements, functions and also about any last-minute events.
  Thường xuyên trao đổi với Bếp phó và Bếp trưởng về yêu cầu, nhiệm vụ, đặc biệt là những yêu cầu, thay đổi đòi hỏi thời gian gấp rút.
- Monitor stock and communicate shortages on time to place orders effectively to the Head chef.
  Theo dõi kho hàng và thông báo cho Bếp trưởng tình trạng thiếu hàng (nếu có) để đặt hàng.
- Assist Head chef in all aspect of cost control and cost saving by doing stoke take and inventory every month/quarter/year.
  Hỗ trợ Bếp trưởng kiểm soát và tiết kiệm chi phí bằng cách kiểm kê hàng tháng/ quý/ năm.
- Keep a sanitized and orderly environment in the kitchen.
  Giữ môi trường sạch sẽ, gọn gàng trong nhà bếp.
- Monitoring, guide and let trainees have chance to practice.
  Theo dõi, hướng dẫn và đảm bảo học viên có cơ hội luyện tập các kiến thức đã học.

Requirements/ Yêu cầu

- Proven experience as a cook*/ Có kinh nghiệm về Bếp Âu*
- Experience in using cutting tools, cookware and bake ware
  Có kinh nghiệm sử dụng các dụng cụ cắt thái, dụng cụ nấu ăn và nướng bánh
- Knowledge of various cooking procedures and methods (grilling, baking, boiling, etc.)
  Kiến thức về các quy trình và phương pháp nấu ăn (nướng lửa, nướng lò, luộc, v.v.)
- Ability to follow all sanitation procedures
  Khả năng tuân thủ tất cả các quy trình vệ sinh
- Ability to use basic word and excel
  Sử dụng phần mềm Microsoft Excel, Word
- Team spirit
  Kỹ năng làm việc nhóm
- Planning, problem-solving and time-management skills
  Kỹ năng lập kế hoạch, giải quyết vấn đề, quản lý thời gian

- Ability to multitask and work efficiently under pressure
  Kỹ năng làm việc đa nhiệm, chịu được áp lực công việc cao

Job description approved:
Signed by:

_____
Date:
_____

Acceptance of Job Descriptions
Signed by:

_____
Date:
_____