군산 에이본 호텔 프리미엄 다이닝 월명 일식. 월명 일식은 지난 2019년 오픈하여 현재 군산에서 가장 높은 퀄리티의 코스요리와 서비스를 제공하는 퀴진입니다. 손님들에게 꾸준히 높은 수준의 음식을 선사하며 모든 요리들이 멋진 데코와 함께 제공이 되며 많은 단골 손님들을 보유하고 있습니다. 지난 3년간 많은 사랑을 받은 월명 일식은 최근 룸 확장 레노베이션을 진행하였고 업그레이드 된 메뉴와 서비스를 군산 로컬과 투숙객들에게 제공하기 위해 함께할 새로운 쉐프님을 찾고 있습니다.

**Japanese Cuisine Chef – 월명 일식**

월명 일식의 쉐프는 풍부한 경험과 노하우 그리고 서비스 마인드를 갖추고 있어야 합니다. 월명 식구들의 리더와 멘토로 팀을 이끌어가야 하고 월명에서 발생되는 모든일에 대한 책임을 질 수 있는 사람이어야 합니다. 일식 컨셉에 대한 깊은 조예와 경험이 있어야 하고 또 호텔과 오너의 방향성을 이해해 월명에 그 방향성을 잘 접목시킬 수 있는 분이어야 합니다.

최고의 고객 서비스 제공

* 기존 월명 고객들을 만족시킬 수 있는 다이닝 경험을 제공
* 새로운 고객들을 끌어들일 수 있는 서비스와 메뉴 개발
* 데일리 오퍼레이션을 이끌어 가면서 꾸준한 퀄리티의 다이닝 경험 제공
* 고객, 호텔, 그리고 팀원들과의 꾸준한 커뮤니케이션과 협력을 통해 고객 니드 파악, 방향성 및 피드백 제공
* 고객 관리에 앞장서기
* 고객 컴플레인과 문제 처리
* 지속적인 서비스 및 요리 퀄리티 업그레이드

관리적인 부분

* 식자재 예상 소비량을 파악하여 적정량의 식자재 주문 및 관리
* 훌륭한 프레젠테이션과 꾸준한 퀄리티의 요리 제공, 메뉴 개발, 및 가격 책정
* 주방의 효율적인 운영과 수익을 창출
* 식자재, 인건비, 매출 등 P&L에 대한 이해와 관리
* 식자재 가격 컨트롤 및 시장 가격에 따라 유연하게 재료 선택
* 주방과 홀의 상태를 언제나 최상으로 유지 관리, 청결이 가장 중요한 관리 포인트
* 안전과 청결에 대한 집중 관리
* 호텔 경영지원 팀과 주기적인 커뮤니케이션 및 백오피스 요청에 대한 적극 지원
* 주기적인 식자재 관리 및 메뉴 개선과 프로모션을 통해 수익 구조를 최적화

추가적인 부분

* 호텔의 타 부서와 함께 원팀 마인드로 원활한 협력관계 구축
* 긍정적이고 오픈 마인드
* 새로운 것에 대한 도전에 대한 열정
* 팀 플레이어

면접시 준비 사항

* 실기 면접 준비
* 사진이 포함된 메뉴 포트폴리오