



PENGURUS RESTORAN / PENGURUS

Memastikan pematuhan kakitangan terhadap polisi syarikat, menyediakan latihan, menjaga standard keselamatan & kualiti makanan, menguruskan aduan & maklum balas pelanggan, menguruskan jadual & gaji, menyelaras kedua-dua operasi depan dan belakang restoran, mengawal kos operasi, menilai prestasi kakitangan dan pengambilan kakitangan.

Syarat Kemasukan:

Ijazah/ Diploma Lanjutan Kemahiran Malaysia (DLKM) 5 DAN pengalaman bekerja yang berkaitan

Kemahiran yang Diperlukan :

Kemahiran Teknikal dan Bidang:

- Kos & Operasi, Pemasaran & Promosi, Pengendalian Perkhidmatan Makanan Lanjutan, Pemasangan dan Penyelenggaraan Peralatan Lanjutan, Khidmat Pelanggan, Kewangan, Pengurusan Outlet, Pelaporan

Kemahiran Teras :

- Kepimpinan & Pengurusan, Perancangan & Pengunjuran, Negosiasi, Digital, Komunikasi, Kreativiti & Inovasi, Pemikiran Kritis & Penyelesaian Masalah, Sensitiviti Budaya, Media Sosial & Pemasaran

Faedah Kerjaya:

Asas:

- PERKESO, EPF, Insurans Perubatan, Cuti Tahunan, Cuti Sakit, Cuti Bersalin, Paterniti

Peluang untuk pekerja:

- Faedah Perubatan (Peribadi atau Peribadi & Keluarga), Sokongan Perkhidmatan Pekerjaan, Pemulihan & Rehabilitasi, Penyediaan Perlindungan dari Bencana Pekerjaan, Diskaun Pembelian Kakitangan, Makanan Kakitangan

Tambahan:

- Cuti Belajar, Pembangunan Profesional, Peningkatan Kemahiran, Elaun (Syif, Lebih Masa, Pengangkutan)

* Bergantung kepada peringkat jawatan dan syarikat

Jangkaan Pendapatan:

RM3,500-RM8,500

5 TAHUN DAN KE ATAS



Diterbitkan oleh:



International
Labour
Organization



futuremakers
by Standard Chartered



UTHM
Universiti Tun Hussein Onn Malaysia

Disokong oleh:



MYFutureJobs
Your National Employment Services Provider

Penafian: Maklumat yang dipaparkan dalam peta kerjaya ini adalah sebagai panduan umum sahaja dan mungkin berbeza bergantung kepada saiz, jenis dan keperluan syarikat.

Peta Kerjaya Restoran

