

鼎王國際餐飲集團

【部分計時人員-工讀生】

鼎王的由來	<p>民國八十年，第一家鼎王麻辣鍋在美味齊聚、熱鬧擁擠的台中市忠孝路上創立了。在當時，麻辣鍋專賣仍屬創舉，但要在各類南北小吃環伺的忠孝夜市中贏得饕客的衷愛，仍需備加用心鑽研美味動人的獨特料理。鼎王麻辣鍋在創辦人陳世明先生以其多年廚師經驗及用心的耕耘下，很快就掌握了顧客挑剔的味蕾，讓鼎王的麻辣湯頭獨步全台。鼎王麻辣鍋店最初只是一間簡陋的餐廳，然而發展至今，歷經數個階段的轉型蛻變後，成功融合傳統與現代的美食及餐飲空間設計，已成為一家擁有良好口碑與服務品質的餐飲集團。旗下的事業體包含鼎王事業處、無老事業處及塩選燒肉事業處，將持續進行擴店及供應鏈的整合，未來會把觸角延伸至海外，為您搭建人生豐富的舞台。</p>			
產品介紹	<p>[鼎王麻辣鍋] 嚴選數十種溫性中藥，再加入數種食材提味，融合麻辣鍋各門各派的作法，去蕪存菁後，研發出符合現代人健康飲食概念的「三低二高」湯頭，三低就是低油、低鹽、低膽固醇，二高是高鈣、高纖。</p> <p>[東北酸菜鍋] 鼎王的「東北酸菜鍋」又稱「低脂鍋」。這個湯底是鼎王獨家採用含有豐富蔬果酸的天然健康醋，按照【黃金比例】調製而成，鹹、酸、甜的口感相當均衡，讓不吃辣的朋友也能大快朵頤，也讓吃辣的饕客能同時品味輕與重的口感。</p> <p>[日本冰淇淋豆腐鍋 / 膠原蛋白美顏鍋] 結合日式養生鍋與中式養生鍋之創舉，選用上等豬骨長時間所熬煮出的乳白色高湯，再加入天然草本植物及珍貴中藥作搭配，風味獨特，同時具有日式風味的細緻與中式佳餚的深度，湯頭味道十分濃郁。</p> <p>[無老長生辣香鍋] 以中式的辛香中藥長時間熬製調味，帶入濃郁湯頭，讓養生湯頭有更深入的口感，使用辛香中藥調配，微辣又不刺激，適度的辣味能促進新陳代謝，達到養生與美食兼具的雙重享受。</p> <p>[塩選燒肉] 『塩之鑽』，是取其珍貴稀有、晶瑩剔透有如鑽石的含意。透過摩納哥皇室貴族的牽線，獨家取得法國布列塔尼地區百年鹽場的製鹽技術，歷時三年克服鹽田契作和提煉技術而成，並經 SGS 食品檢驗室檢驗結果公布，『塩選』的『塩之鑽』成功降低鈉含量 30%，且蘊含豐富的礦物質及微量元素，真正符合鼎王餐飲集團所秉持的健康養生之最高原則，更是燒肉飲食文化中的獨一創舉。</p>			
聯絡資訊	連 絡 人	余昕翰招募主任 呂宜樺招募專員	聯絡時間	(周一至周五)14:00pm ~ 17:00pm
	聯絡電話	04-23297199 分機 250(余昕翰) 02-27480088 分機 53(呂宜樺)		
公司網址	鼎王麻辣鍋 http://www.tripodking.com.tw	無老養生鍋 http://www.wulao.com.tw	塩選燒肉 http://yansyuan.com.tw	

工作內容	大廳服務專員	1.負責點餐、送餐及聯繫內外場之工作。 2.負責客人帶位、倒水、點餐等工作。 3.於客人用餐完畢後，負責收拾碗盤與清理環境。 4.提供顧客滿意的服務。	具親和力，對服務有熱忱者	1、女生頭髮長度可梳包頭 2、男生頭髮須需修剪整齊，不留鬍子 (男、女生勿染太鮮豔髮色) 3、準備全黑無鞋帶包鞋 4、近視需配戴隱形眼鏡 (非有色鏡片、放大片) 5、不可刺青
	內場廚務專員	1.負責洗、剝、削、切各種食材，以完成烹飪的前置工作。 2.測量食材的容量與重量。 3.依照客人的點單，準備不同菜色所需要的食材。 4.於出菜時負責菜餚擺盤或調整份量之工作。 5.協助打包外帶的食物。	具責任心，對餐飲有興趣者	1、可搬運重物 5-15kg 2、不留指甲、不擦指甲油 3、勿配戴手飾手錶 4、準備黑色廚務鞋
	工作地點	鼎王竹北光明店(新竹縣竹北市光明一路 93 號)		
	工作時間	每日彈性排班		
	薪資內容	1、NT\$105/時 2、每日工作滿 8 小時給予餐費 90 元/天 3、每日工作時間逾 01:00，給予夜班津貼 150 元/天，逾 04:00 給予夜班津貼 190 元/天		
職工福利	<ul style="list-style-type: none">●提供同仁完善的保障：勞工保險、健康保險、團保。●提供節慶喜悅的分享：考核通過享有中秋、端午、春節禮金與生日禮金(品)。●提供完善的升遷規劃：完整的績效考核制度及系統，定期進行個人的考核評估，作為調薪、獎金發放個人未來升遷依據。●提供健全的教育訓練：新進同仁職前訓練、同仁在職訓練、專業技能訓練、食品衛生訓練、環境安全訓練...等。 (本公司榮獲 TTQS 企業機構銀牌)●提供優質的工作環境：同仁休息區、置物櫃。●提供溫暖的團隊餐聚：年度聚餐、同仁用餐折扣。			