

| | | |
|------|--|--|
| 公司名稱 | 貳樓餐飲股份有限公司 | |
| 公司地址 | 台北市中正區仁愛路二段 108 號 4 樓 | |
| 營業項目 | 早午餐/美式西餐料理、餐點服務 | |
| 福利制度 | <p>一、獎金類：</p> <p>1.人才推薦獎金 2.開工紅包 3.年終獎金 4.全勤獎金 1000 元 (兼職夥伴月時數達 100 小時，全勤獎金 500 元)</p> <p>二、福利類：</p> <p>1.免費員工餐</p> <p>2.家人用餐體驗券 2000 元、3.慶生會活動</p> <p>4.生日禮券 500 元 (貳樓禮券可折抵店內用餐金額)</p> <p>5.兩天一夜員工旅遊 (公司全額負擔)</p> <p>6.集團春酒及抽獎、7.婚喪喜慶補助</p> <p>三、制度類：</p> <p>1.提供完整員工制服、配備</p> <p>2.健全完善的教育訓練</p> <p>3.明確的考核加薪制度、順暢的升遷管道、</p> <p>4.貳樓溫暖員工選拔</p> | <p>聯繫窗口：人資-詹小姐</p> <p>電話：02-2322-2002#191</p> <p>應徵 LINE：@471kyrdp</p> <p>信箱： recruit@secondfloorgroup.com</p> <p>官網連結：</p>  |

| | 職稱 | 工作時間 | 工作內容 | 待遇 | 需求人數 | 工作地點 |
|------|------------|---------------------------------|--|---------------------------|------|--|
| 需求人才 | (前後場) 儲備幹部 | 早晚輪班、 月休 8-10 天 雙頭班(三天/週) | <p>1.營運管理與員工教育訓練</p> <p>2.成本控管(人事成本、食材成本、管銷成本)</p> <p>3.於各站別皆能獨立運作，並維持高效能</p> <p>4.控管餐點品質</p> <p>5.優化店鋪營運動線</p> <p>6.管理店鋪整潔與硬體維護</p> <p>7.ERP 進銷存系統操作</p> <p>8.需久站+機動性</p> <p>9.工作地點輪調</p> | 月薪 36,000~ 41,000 元 | 10 | 微風南山店 板橋店 仁愛店 敦南店 微風店 南港店 西湖店 中山店 公館店 師大店 台茂店 新竹店 公益店 嘉義店 高雄店 台南店 |

| | 職稱 | 工作時間 | 工作內容 | 待遇 | 需求人數 | 工作地點 |
|------|----------------------|--|---|--|------|--|
| 需求人才 | 前場正職 (實習生) | 早晚輪班、 月休 8-10 天 雙頭班(三天/週) | 1.專業菜色說明介紹、現場帶位 2.客人需求雙向互動、問題解決 3.跑菜送餐、控管餐點品質 4.吧檯飲料甜點製作 5.領檯接待確認 6.久站+機動性 | (新竹以北門店) 月薪 30,000~ 35,000 元 -- (台中以南門店) 月薪 29,000~ 35,000 元 | 20 | 微風南山 店 板橋店 仁愛店 敦南店 微風店 南港店 西湖店 中山店 公館店 師大店 台茂店 新竹店 公益店 嘉義店 高雄店 台南店 |
| | 後場正職 (實習生) | 早晚輪班、 月休 8-10 天 雙頭班(三天/週) | 1.依食譜調理餐點 2.掌控出餐順序 3.餐點操作技能訓練 (炸/煎/炒 /冷台) 4.久站+耐高溫 | (新竹以北門店) 月薪 32,000~ 35,000 元 -- (台中以南門店) 月薪 30,000~ 35,000 元 | 20 | |
| | 前場兼職 | 排班 4-5 天/週 (假日一天需上班) | 1.專業菜色說明介紹、現場帶位 2.客人需求雙向互動、問題解決 3.跑菜送餐、控管餐點品質 4.吧檯飲料甜點製作 5.領檯接待確認 6.久站+機動性 | 時薪 170~ 205 元 | 30 | |
| | 後場兼職 | | 1.依食譜調理餐點 2.掌控出餐順序 3.餐點操作技能訓練 | | 30 | |
| | 備料人員 | | 1.食材準備、分裝 2.醬料製備及保存 | | 5 | |
| | 夜間 清潔人員 | 22:00-02:00 班別 4~5 天/週 (假日一天需上班) | 內場打烊班清潔 | 時薪 180 元 | 5 | |
| | 雙北地區- 前後場 儲備經理 | 早晚輪班、排休 雙頭班(三天/週) | 1. 各站別獨立運作，維持高效 能 2. 於樓面值班，進行營運管理 與員工教育 3. 控管餐點品質 | 月薪 48,000~ 53,000 | 5 | |

- | | | | | | |
|--|--|--|---|--|--|
| | | | <ol style="list-style-type: none">4. 員工人力發展及訓練規劃5. ERP 進銷存系統操作6. 管理店舖整潔與硬體維護7. 優化店舖營運動線8. 成本控管(人事成本、食材成本、管銷成本)9. 考勤系統操作、人員薪資結算10. 店務行政作業管理11. 提升店舖顧客體驗 | | |
|--|--|--|---|--|--|