

## 職缺介紹

### 二廚 (Second de Cuisine)

#### 【職務說明】

工作地點：法國巴黎

部門：廚房

職位類型：全職

#### 【工作內容】

二廚將協助主廚及團隊完成日常廚房作業，確保餐點品質、效率與整體出餐穩定度。主要工作內容包括：

- 協助主廚進行每日備料、烹調與出餐作業
- 確保料理呈現符合餐廳品質標準與文化特色
- 協助管理廚房衛生、整潔與設備維護
- 依照營運需求，協助規劃與執行每日工作流程
- 在主廚指示下，能獨立處理指定工作區域
- 必要時協助訓練新進人員或廚房實習生
- 在繁忙時段保持工作節奏與效率，提升整體營運品質

#### 【資格條件】

- 具備兩年以上餐飲相關工作經驗（台灣料理或亞洲料理經驗佳）
- 對飲食與餐飲產業具高度熱情，願意持續提升職涯技能
- 具備基礎外語能力（足以進行日常工作與生活溝通）
- 樂於面對海外工作挑戰，具有良好適應力
- 擅長團隊合作，能與不同文化背景的同事協作
- 具備獨立作業能力，可在分工中確實完成責任區塊
- 認同 FOODI Jia-Ba-Buay 的理念與長期發展方向，願與品牌共同成長

## 【我們提供】

- 在法國巴黎的國際化工作環境
- 接觸台灣飲食文化精緻化呈現的第一線機會
- 穩定且制度化的廚房工作流程
- 合法工作與簽證協助（依VIE計畫規範）
- 具發展性的廚房職涯階梯：二廚 → 一廚 → 副主廚
- 依公司規範享有各項福利與休假制度

## 【應徵方式】

請將履歷表（含應試者照片，詳細工作經驗，廚藝證照及專長等）寄至信箱 [foodijiababuay@gmail.com](mailto:foodijiababuay@gmail.com)