



អាហារនិងភេជ្ជៈ-អ្នកបម្រើបុរស/ស្ត្រី  
សេចក្តីពិស្តារអំពីការកិច្ចការងារត្រូវបំពេញ  
រាជធានីភ្នំពេញ, ថ្ងៃទី ២៥ ខែ មិថុនា ឆ្នាំ២០១៩

សណ្ឋាគារបារីលៀន (**PAVILION**) មានពង្សបន្ទប់ នៅដែលស្ថិតនៅចំណូលទីក្រុងភ្នំពេញ ក្រោមការ  
គ្រប់គ្រងរបស់MAADS។ ភាគច្រើនភ្ញៀវដែលស្នាក់នៅបារីលៀន(PAVILION) គឺជាភ្ញៀវលោកខាងលិច/ជន  
បរទេស ដែលមានទីតាំងស្ថិតនៅតំបន់ដែលសំបូរអ្នកទស្សនា ឬ ភ្ញៀវទេសចរនៅរាជធានីភ្នំពេញ។

**សេចក្តីសង្ខេបអំពីការកិច្ចការងារត្រូវបំពេញ៖**

ស្វាគមន៍ភ្ញៀវដោយញញឹម នៅកន្លែងពិសារភេជ្ជៈនិងអាហារដ្ឋានរបស់បារីលៀន។ ទទួលបានការកម្រងរបស់ភ្ញៀវ/  
អតិថិជន បម្រើអាហារពេលព្រឹក អាហារពេលថ្ងៃត្រង់ អាហារពេលល្ងាចនិងការពិសារភេជ្ជៈ។ ផ្តល់ជូននូវការ  
បម្រើសេវាកម្មយ៉ាងល្អទៅកាន់ភ្ញៀវ/អតិថិជន ។ បម្រើភ្ញៀវប្រកបដោយវិជ្ជាជីវៈ ប្រសិទ្ធភាព និងភាពក្នុងសម  
សុភាពរាបសារ។

**ការទទួលខុសត្រូវការងារលំអិត**

- មានចំនេះដឹងផ្នែកបម្រើសេវាកម្មអាហារពេលព្រឹក អាហារពេលថ្ងៃត្រង់ អាហារពេលល្ងាច និងការធ្វើ  
ស្រាគ្រឿង
- មានចំនេះដឹងអំពី POS
- អញ្ជើញភ្ញៀវ/អតិថិជនទៅកាន់តុអាហារដោយកាយវិការក្នុងសម សុភាពរាបសារ
- ផ្តល់ព័ត៌មានជូនភ្ញៀវ/អតិថិជនអំពីមុខម្ហូប និង ការណែនាំអំពីកម្មវិធីពិសេសប្រចាំថ្ងៃដល់ភ្ញៀវ
- ប្រមូលវិក័យបត្រពីភ្ញៀវ/អតិថិជន
- សម្អាតឬ រៀបចំតុតាមស្តង់ដារសណ្ឋាគារ បន្ទាប់ពីភ្ញៀវ/អតិថិជនងើបចេញពីតុ

**បទពិសោធន៍៖**

- មានចំនេះដឹងផ្នែកបម្រើសេវាកម្មអតិថិជន
- អាចបត់បែនទៅតាមពេលវេលាការងារ និងធ្វើការងារក្រោមសម្ពាធន
- ធ្វើការងារជាក្រុម
- អាចនិយាយភាសាអង់គ្លេសបានល្អ និង មានទំនាក់ទំនងល្អ ព្រមទាំងមានជំនាញស្តាប់ល្អ
- ត្រូវមានភាពរីករាយរាក់ទាក់ និងមានជំនាញក្នុងការបម្រើអតិថិជនដ៏ល្អ
- មានភាពស្មោះត្រង់ មានការលះបង់ និងចេះលើកទឹកចិត្ត/ផ្តល់កំលាំងចិត្តក្នុងក្រុម

**រាយការណ៍៖** រាយការណ៍ទៅកាន់អ្នកគ្រប់គ្រងផ្នែក Bar ។

**កាលវិភាគការងារ៖** ធ្វើការ ៨ ម៉ោងក្នុងមួយថ្ងៃ ៦ ថ្ងៃក្នុងមួយសប្តាហ៍។

**លក្ខខណ្ឌ៖**

- ទិស្នាក់ការទីក្រុងភ្នំពេញ សណ្ឋាគារប៉ាវីលៀន (**PAVILION Hotel**)
- កិច្ចសន្យាការងារក្នុងពេលសាកល្បងរយៈពេលបីខែ
- ចាប់ផ្តើមការងារនៅថ្ងៃទី ១៥ ខែ កក្កដា ឆ្នាំ ២០១៩ ឬក៏ ថ្ងៃទី ០១ ខែ សីហា ឆ្នាំ២០១៩
- ប្រាក់បៀវត្សន៍នឹងមានការច្នៃប្រឌិតនៅពេលសំភាសន៍

**ការដាក់ពាក្យ៖**

- កាលបរិច្ឆេទបិទ៖ ថ្ងៃទី ២៥ ខែ កក្កដា ឆ្នាំ ២០១៨
- មានតែបេក្ខជនដែលជាប់សម្រាប់ប្តូរឈ្មោះដែលនឹងត្រូវបានទាក់ទង។
- មានតែបេក្ខជនដែលមានវត្តមាននៅក្នុងប្រទេសប៉ូឡូញនឹងត្រូវបានពិចារណា។
- សូមផ្ញើប្រវត្តិរូប និងលិខិតបរិយាយការងារតាមរយៈ [nassiba@thepavilion.asia](mailto:nassiba@thepavilion.asia)