

苏州叶山岛投资发展有限公司 2025年度招聘岗位及要求

序号	职位	招聘人数	岗位职责	任职要求
1	销售经理A	1	<ol style="list-style-type: none"> 负责酒店推广计划并实施； 负责新媒体开发、对接和维护； 负责各OTA渠道的建立和开发，并完成相应指标； 参与酒店各项产品的开发和推广。 	<ol style="list-style-type: none"> 本科及以上学历； 40周岁及以下； 有较强的语言能力和沟通技巧； 熟练使用电脑及软件工具； 具备一定的拍摄和视频剪辑能力； 具有1年酒店销售经验。
2	销售经理B	1	<ol style="list-style-type: none"> 根据酒店市场销售计划，完成协议客户、旅游团队、会议客户等线下的开发、销售任务，完成销售指标； 每天电话拜访、登门拜访、合理运用各种社交软件与客户进行沟通的销售； 参与酒店各项产品的开发和推广。 	<ol style="list-style-type: none"> 本科及以上学历； 40周岁及以下； 有较强的语言能力和沟通技巧； 熟练使用电脑及软件工具； 具有1年酒店销售经验。
3	收益经理	1	<ol style="list-style-type: none"> 根据部门经理制定的部门工作计划，价格政策、收益管理要求，具体执行订房业务； 跟踪线上销售、价格监控、调控，对比线上同行、竞争对手的价格，提出价格调整建议并实施操作； 配合做好每月、每周收益例会，系统内经营数据核对和分析； 做好部门安排的其他内务工作。 	<ol style="list-style-type: none"> 本科及以上学历； 40周岁及以下； 有较强的语言能力和沟通技巧； 熟练使用电脑及软件工具； 具有1年酒店收益或总台工作经验。
4	房务经理	1	<ol style="list-style-type: none"> 对照预算做好日常费用控制，对数据进行分析，确保费用控制合理有效； 熟悉酒店的各种产品和服务，指导员工向客人做全面的介绍，以满足其不同的需求，确保收入最大化； 督导房务日常运转管理，确保为宾客提供优质、规范、高效的房务服务； 根据酒店情况及部门需求，制定年度培训计划，负责督促培训工作有效落实。 	<ol style="list-style-type: none"> 本科及以上学历； 40周岁及以下； 有较强的语言能力和沟通技巧； 熟练使用电脑； 具有2年相关房务管理经验。
5	餐饮经理	1	<ol style="list-style-type: none"> 做好食品卫生安全管理，火灾隐患等消防安全管理，生产操作安全管理； 控制餐厅物资的消耗和盘点，降低成本； 对餐前、餐中、餐后的服务控制，做好VIP的服务接待； 按菜肴标准督促并检查厨房出品菜肴，向用餐客人征询菜肴、服务质量质量的意见； 参与餐饮活动和产品的开发和推广销售； 组织落实部门的培训工作； 完成餐饮总监交办的其他事宜。 	<ol style="list-style-type: none"> 本科及以上学历； 40周岁及以下； 有较强的语言能力和沟通技巧； 四星级或高星级酒店餐饮管理经验者1年以上。
6	餐饮主管	1	<ol style="list-style-type: none"> 协助做好食品卫生安全管理，火灾隐患等消防安全管理，生产操作安全管理； 落实餐厅物资的消耗管理和盘点，降低成本； 负责餐厅前场的日常经营和管理工作； 向用餐客人征询菜肴、服务质量质量的意见； 协助餐饮经理制定餐厅工作计划，并指导、落实、检查、协调计划的执行； 确保餐厅工作顺利开展，负责班组的培训工作。 	<ol style="list-style-type: none"> 大专及以上学历； 40周岁及以下； 有较强的语言能力和沟通技巧； 酒店餐饮管理经验者1年以上。
7	厨师长	1	<ol style="list-style-type: none"> 负责整个厨房的组织、指挥、运转管理工作； 生产和设计提高富有特色、绿色营养的菜点产品吸引客源； 进行食品成本控制，食品毛利率控制在规范要求内； 负责对酒店贵重食品原料申购、验收、领料、使用等情况进行抽查控制； 执行食品卫生法，防止食物中毒事故发生，负责处理客人对菜肴投诉，把好出品质量关，确保菜肴数量及色味形，符合规格标准。 	<ol style="list-style-type: none"> 高中毕业学历或同等文化程度以上； 有一定的组织能力及协调能力； 有较强产品开发能力； 会使用电脑； 有烹饪高级（三级）及以上证书； 四星及以上酒店厨房管理经验者3-4年以上。