**苏州松鹤楼饮食集团股份有限公司**

**企业简介：**

松鹤楼始创于1757年清乾隆年间，迄今已有二百六十多年的历史，是一家历史悠久、饮誉海内外的苏帮菜馆。苏州松鹤楼原址老店坐落苏州观前街正中，这里自明清以来就是繁华地段，不知算不算乾隆的功劳（评弹名段《乾隆大闹松鹤楼》），苏州松鹤楼成为“天下第一食府”，与北京全聚德、扬州富春花园、杭州楼外楼一起名列中国美食四大名店。

苏帮菜菜品用料新鲜、四季有别、因材施艺、精烹细作、讲究火候、鲜甜可口，与吴地温婉饮食、淡雅人文的风格相得益彰。松鹤楼是商务部首批认定的“中华老字号”餐饮品牌，松鹤楼也是诸多中餐厨师的摇篮，松鹤楼是苏帮美食乃至江南饮食文化的代表，常常见诸电影和文学作品，影片《满意不满意》、《中华三味》、《美食家》、《私人订制》都取材或取景自松鹤楼。中文小说家金庸在其《天龙八部》中多次提到松鹤楼，2007年9月23日，八十四岁的金庸重回松鹤楼，在品尝了苏帮美食后，欣然命笔，写下了“百年老店，历久常新，如松长青，似鹤添寿”的题词。

肩负振兴百年老店的历史使命，松鹤楼在文化的挖掘、人才引进与培养、食材标准的制定、菜品的研发上投入巨资，使传统经典的苏帮菜赋予了新的生命，不仅如此，松鹤楼按照现代连锁餐饮企业的模式，进行专业分工，组建了供应链中心、自主加工工厂、研发中心、运营管理中心等部门，为企业的迅速扩张奠定了规模化、标准化的坚实基础。成功地将传统的苏帮菜实现了传统与创新完美结合，加上文化、人才、研发、食材、资本的支撑，这个有着250多年历史的老店，开出了苏州，开到全国二十几家分店，不啻为一个“吃”的传奇。

**目前松鹤楼旗下门店近200家，遍布江苏、上海、浙江、北京等地区，包括松鹤楼大馆、松鹤楼小馆、松鹤楼面馆、食品加工厂、供应链中心，并不断的持续连锁化发展中。**

**招聘岗位：**

**工作地点：苏州、北京任选**

**工作业态：正餐门店连（连锁休闲餐门店上海、深圳可选）**

**公司承诺：6个月以上可任换城市或业态**

1. 岗位名称：前厅管培生

 岗位要求：男女不限，旅游管理、酒店管理等相关专业。

 薪资待遇：3500+加班费+门店提成（酒水、产品等）

 每3月考核调薪一次（100-300元）

1. 岗位名称：厨房管培生

 岗位要求：男生优先、中烹、面点等相关专业

 薪资待遇：3200+加班费+门店绩效激励

 每3月考核调薪一次（100-300元）

实习生其他福利：

1. 免费提供住宿，门店附近，4-6人/间； ；免费提供床上用品
2. 免费提供工作餐
3. 报销路费：实习生实习满3个月，报销单程路费，6个月报销来回车费。
4. 报销健康证：实习生实习满3个月，报销健康证费用。
5. 入职前购买意外险，保障生病、意外等。
6. 生日福利、节日福利、春节福利等其他福利同正式工。

**公司照片**：

**地 址：苏州市工业园区苏州中心D座9楼**

**联系电话：13771983416**

**联 系 人：陆丽叶**