

北京体育大学国家队服务保障中心2025年合同制工作人员公开招聘岗位一览表

序号	招聘岗位	学历要求	专业	招聘人数	岗位职责	岗位条件
1	物理康复师	本科及以上	运动康复、 康复物理治疗、运动医学、康复医学与理疗学专业及其他相关专业	1	1. 负责运动员的康复治疗工作，包括但不限于检查评估、手法治疗、康复治疗仪器设备操作等； 2. 与国家队队医积极沟通，及时掌握运动员的训练备赛情况及身体机能情况，制定合理的康复治疗方案； 3. 跟踪运动员康复全过程并及时调整康复方案，做好诊疗过程记录； 4. 积极学习先进康复治疗理念及技术，不断提升临床技能； 5. 完成交办的其他工作。	1. 年龄18周岁以上、30周岁以下，中共党员优先； 2. 具备扎实的康复治疗学、运动科学、临床医学、康复医学基础理论等知识体系，掌握坚实临床康复诊疗技术； 3. 熟练运用主动康复训练及被动手法处理的各种康复技术；熟练掌握各种康复治疗仪器设备的基本原理和操作规范； 4. 热爱康复行业，有积极向上的价值观，团队合作能力强； 5. 具有运动队康复治疗经验者优先。
2	运动员餐厅前厅经理	大专及以上	专业不限	1	1. 负责运动员餐厅前厅的日常管理与运营； 2. 做好与国家队的有效沟通，及时掌握国家队的就餐需求及用餐建议； 3. 做好与中心办公室的沟通，及时掌握国家队的驻离信息及开、停伙情况； 4. 做好其他会议、培训、比赛等各项活动的餐饮接待服务工作，包括但不限于接待策划、场景设计以及应急预案的制定等； 5. 完成交办的其他工作。	1. 年龄18周岁以上、45周岁以下，中共党员优先； 2. 熟练掌握word、excel、PPT等常用办公软件； 3. 可接受经常性的临时加班； 4. 善于沟通交流，形象气质佳，言行举止大方得体； 5. 需具有三年以上相关工作经验； 6. 持有相关培训合格资格证书或具有星级酒店相关服务经验者优先。
3	运动员餐厅服务员	中专或高中及以上	专业不限	1	1. 工作积极主动、热情礼貌、耐心周到，能为就餐者提供优质服务； 2. 做好餐前铺台、摆台，餐中备菜，餐后台面清理等工作； 3. 做好所辖区域环境、物品设备、餐具用具等的卫生清洁工作； 4. 善于向驻训国家队介绍特色菜品及饮品，了解预定及菜品信息，及时收集就餐者尤其是国家队的的需求； 5. 完成交办的其他工作。	1. 年龄18周岁以上、30周岁以下，能够适应长期站立工作； 2. 工作态度认真细致，服务热情、主动、周到，形象气质佳； 3. 能够适应餐饮行业的工作时间和工作节奏，可接受临时加班，具备一定的抗压能力； 4. 团结协作，服从工作调配； 5. 有相关工作经验者优先。
4	食品安全检测员	本科及以上学历	食品科学与工程、食品质量与安全等相关专业	1	1. 负责运动员餐厅食材农残、微生物、ATP等各类食品安全检测工作； 2. 负责做好运动员餐厅加工制作食品的48小时留样检测工作； 3. 负责冷库、操作间、就餐环境等物表环境检测及确保各项检测设施的完好性； 4. 负责餐厅食源性兴奋剂风险防控相关工作； 5. 负责食源性兴奋剂检测样品的送检工作； 6. 完成交办的其他工作。	1.年龄18周岁以上、45周岁以下，中共党员优先； 2.能熟练操作农残、微生物等各项食品安全检测； 3.有运动队餐厅相关工作经验者优先； 4.品行端正，工作认真细致、积极主动，有较强的事业心、责任心，原则性强； 5.具有良好的团队协作能力和组织协调能力，能吃苦耐劳。
5	运动员餐厅炒锅厨师	中专或高中及以上学历	烹饪相关专业	1	1. 负责运动员餐厅后厨切配及烹饪工作，保证食品质量安全； 2. 严格执行反兴奋剂及食品安全卫生相关规定，做好厨房的日常清洁和维护，确保工作环境整洁卫生； 3. 积极参与菜品的创新和研发，不断提高菜品的多样化以及质量和口感； 4. 严格控制食材和调料的使用，确保食品安全，并做好成本控制； 5. 完成交办的其他工作。	1. 年龄18周岁以上、45周岁以下，条件优秀者可适当放宽； 2. 具有中级及以上烹饪等级、3年以上厨师工作经验； 3. 精通各种菜系菜品的烹饪制作方法，并具备独立开发新菜式的能力，能熟练掌握后厨各项日常事务； 4. 面试合格后需上灶实操； 5. 熟知食品安全相关知识、具有团体供餐、自助餐供餐经验者优先。
6	运动员餐厅面点厨师	中专或高中及以上学历	烹饪相关专业	1	1. 负责运动员餐厅后厨面点加工制作工作，保证食品质量安全； 2. 严格执行反兴奋剂及食品安全卫生相关规定，维护和保养面点制作设备，做好厨房的日常清洁和维护，确保工作环境的安全与整洁卫生； 3. 掌握中式点心的制作技术、了解西点基础，能熟练操作使用烤箱、蒸箱等常用面点制作设备； 4. 积极参与面点品种的创新和研发，不断提高出品质量，满足不同项目运动员的口味多样性； 5. 负责制定面点原料的采购计划，严格控制食材和调料的使用，确保食品安全，并做好成本控制； 6. 完成交办的其他工作。	1. 年龄18周岁以上、45周岁以下，条件优秀者可适当放宽； 2. 具有3年以上面点厨师工作经验； 3. 需要拥有扎实的面点制作技能，能够熟练掌握多种面点的制作工艺，并具备独立开发新花样的能力，能熟练掌握后厨各项日常事务； 4. 面试合格后需现场实操； 5. 熟知食品安全相关知识、具有团体供餐、自助餐供餐经验者优先。