

Per il Hotel Ristorante Al giardinetto a Biasca cerchiamo:

RESTAURANT MANAGER

La persona selezionata si occuperà della supervisione integrale del locale, gestione del servizio e del cliente, gestione dello staff (selezione, formazione, organizzazione), gestione delle scorte e degli ordini, monitoraggio del conto economico completo del locale, monitoraggio degli aspetti HACCP e sicurezza.

Sarà il punto di riferimento del proprio team, garantendo il buon funzionamento del ristorante stesso e la sua profittabilità.

Si richiede pregressa esperienza nel medesimo ruolo maturato in aziende organizzate della ristorazione moderna, reali doti di leadership, forte predisposizione alla gestione del business finalizzato al raggiungimento dei risultati economici, completa disponibilità a lavorare con turni spezzati, serali e festivi, automuniti.

La persona che stiamo cercando ha maturato preferibilmente almeno un'esperienza di 5 anni nel mondo della ristorazione, ha ricoperto con successo il ruolo di restaurant manager o direttore del locale per almeno 2 anni presso ristoranti tradizionali o ristoranti commerciali.

Data d'inizio e da stabilire.

Se è alla ricerca di una nuova opportunità lavorativa, nella quale mettere in pratica le sue conoscenze, allora non esiti ad inoltrare la sua documentazione completa di diplomi e certificati alla responsabile di risorse umane