

Manager strefy gastronomicznej

Zakres obowiązków:

- pełnienie funkcji managera strefy gastronomicznej
- właściwe planowanie i nadzór nad systemem pracy
- zarządzanie personelem strefy gastronomicznej
- zapewnianie najwyższej jakości obsługi klientów parku wodnego
- wykonywanie zamówień u dostawców i bieżąca kontrola stanów magazynowych
- monitorowanie wskaźników finansowych i raportowanie ich do zarządu
- planowanie rocznych kosztów funkcjonowania strefy gastronomicznej
- stała współpraca z szefem kuchni oraz z innymi działami parku wodnego
- kontrola i przestrzeganie przepisów BHP oraz systemu HACCP
- bieżące dostosowywanie strefy gastronomicznej do specyfiki obiektu
- kreatywne wykorzystanie strefy gastronomicznej w oparciu o aktualne trendy na rynku

Nasze wymagania:

- doświadczenie w branży gastronomicznej na stanowisku kierowniczym
- doświadczenie w organizacji imprez okolicznościowych i wydarzeń kulinarnych
- umiejętność zarządzania zespołem
- gotowość do pracy w weekendy/ w systemie zmianowym
- doskonałe umiejętności komunikacyjne i zdolność do budowania pozytywnych relacji z klientami i personelem
- samodzielność w podejmowaniu decyzji
- umiejętność pracy pod presją czasu
- bardzo dobra znajomość zagadnień branży gastronomicznej, BHP, HACCP
- bardzo dobra znajomość języka polskiego
- znajomość pakietu MS Office, w szczególności programu excel
- badania do celów sanitarno-epidemiologicznych (książeczka sanepid)

Oferujemy:

- stabilne warunki zatrudnienia
- atrakcyjne wynagrodzenie
- benefity przewidziane regulaminem obiektu
- samodzielność w realizacji zadań