Wielokrotnie nagrodzona restauracja w luksusowym 4* hotelu w centralnej Polsce poszukuje kandydatów na stanowisko: F&B Manager

OBOWIĄZKI:

- Zarządzanie podległym zespołem, motywowane i delegowanie obowiązków
- Kontrola kosztów przy zachowaniu wysokich standardów obsługi Gości
- Bardzo dobra organizacja pracy
- Aktywne uczestnictwo w działaniach operacyjnych
- Umiejętność podejmowania szybkich decyzji oraz pracy pod presją czasu
- Aktywne wsparcie w osiąganiu celów sprzedażowych w dziale gastronomii
- Dbałość o wysoki standard obsługi Gości
- Nadzór nad rozliczeniami finansowymi; ·
- Kreatywność oraz zdolność do generowania nowych pomysłów i pracy w zespole;
- Szkolenie pracowników w zakresie szkolenia stanowiskowego oraz obsługi Gości
- Udział w rekrutacji nowych pracowników
- Poszukiwanie i kontakt z dostawcami, odpowiedzialność za wszelkie zamówienia i zatowarowania działu gastronomii
- Współdziałanie z Szefem Kuchni oraz Kierownikiem S&M przy tworzeniu karty menu oraz promocji hotelu

WYMAGANIA:

- Doświadczenie na podobnym stanowisku (min. 3 lata)
- Dobre zdolności organizacyjne
- Dyspozycyjność i elastyczność
- Wysoka kultura osobista, odpowiedzialność, lojalność
- Znajomość branży food & beverage
- Znajomość języka angielskiego

ZAPEWNIAMY:

- Pracę w luksusowym, dynamicznie rozwijającym się Hotelu
- Możliwości rozwoju i awansu
- Jasne warunki zatrudnienia i wynagrodzenie zawsze na czas
- Narzędzia pracy (laptop, telefon)
- Szkolenia
- Możliwe dodatkowe benefity w postaci mieszkania, wyżywienia
- Zniżki na firmowe produkty i usługi
- Dofinansowanie do prywatnej opieki medycznej oraz ubezpieczenia na życie