

#МЕНЕДЖЕР ЗАЛА

МЫ ЖДЕМ, ЧТО ВЫ:

- Имеете опыт на аналогичной должности от 1 года обязателен;
- Умеете проводить тренинги и планерки для официантов;
- Настойчивы и требовательны в исполнении стандартов сотрудниками;
- Умеете завоевать авторитет опытного коллектива;
- Готовы проводить на ногах по 14 часов в смену - менеджер работает в зале ресторана;
- Знание "мира вина" будет Вашим преимуществом и хорошей прибавкой в заработной плате.

ЗАДАЧИ:

- Контроль и организация работы сотрудников зала;
- Контроль выручки, управление продажами на смене;
- Контроль соблюдения стандартов сервиса;
- Контроль качества блюд (последняя инстанция);
- Общение с гостями, сбор информации о пожеланиях и замечаниях;
- Проведение тренингов, обучения и аттестации официантов;
- Составление заявки на посуду, инвентарь и прочие мелочи, необходимые для работы ресторана.

ЧТО МЫ ГОТОВЫ ПРЕДЛОЖИТЬ?

- Достойная зарплата индивидуально по итогам собеседования;
- Сменный график 2/2 с 10:00 до 00:00 (пт, сб до 02:00);
- Бесплатное вечернее такси до дома, прохождение медосмотра, вкусное льготное цеховое питание, система наставничества;
- Повышение знаний и умений. Мы проводим ежедневное обучение, дегустации, кросс-тренинги;
- Досуг вне работы по интересам: спорт, книги, деловые игры, музеи и многое другое;
- Личностное развитие: английский язык, работа с психологом, тренинги.

ПРИСОЕДИНЯЙТЕСЬ ПРЯМО СЕЙЧАС!

Оставьте заявку в разделе «Вакансии» и мы обязательно свяжемся с Вами!

[Оставить заявку](#)

ИТАЛЬЯНЦЫ