



Helios Faros d.d.

MANAGED BY VALAMAR

VODITELJ RESTORANA (m/ž)

Opis poslova:

- Organizacija rada i rukovođenje osobljem restorana
- Vršiti dnevne i tjedne rasporede radnika prema zahtjevima posla i vodi evidenciju rad
- Kontroliranje pravilnosti rada
- Odgovornost za ispravnost i asortiman robe u restoranu, točnost cijena na jelovnicima vinskim i dnevnim kartama
- Koordinacija poslova restorana, kuhinje i ostalih odjela u svrhu rješavanja dnevnih tekućih poslova
- Osobni rad s gostima na osiguranju njihovog dočeka, prihvata i rasporeda u uslužnim prostorima te rješavanje novih zahtjeva i otklanjanje reklamacija

Potrebno obrazovanje i radno iskustvo:

- SSS
- minimalno dvije godina radnog iskustva na sličnim ili istim poslovima
- aktivno korištenje engleskog jezika, poželjno poznavanje još jednog stranog jezika
- poznavanje rada na računalu i korištenje MS Office paketa
- dobre organizacijske vještine, visok stupanj osobne efikasnosti i odgovornosti

Što nudimo:

- smještaj i topli obroci na teret poslodavca
- rad u dinamičnom i poticajnom okruženju
- mogućnost edukacija i usavršavanja prema programu najveće hrvatske hotelske kuće Valamar
- nakon uspješne sezone mogućnost zapošljavanja na neodređeno

Ukoliko želite dobiti priliku za dobar posao na Hvaru pošaljite nam svoj životopis elektroničkom poštom na: kadrovska@heliosfaros.hr i postanite dio našeg tima.

Veselimo se svakoj prijavi!