

F&B MANAGER M/Ž



GLAVNE NALOGE

- Organiziranje in vodenje dela v hotelski restavraciji in baru,
- sprejemnaje naročil za večje skupine ter posamezne rezervacije,
- organiziranje in razporejanje zaposlenih,
- tesno sodelovanje z vodjo recepcije, prodajno in nabavno službo, glavnim kuharjem ter direktorjem hotela,
- sodelovanje pri sestavi menijev ter dnevnih jedilnikov,
- odgovornost za pravilno plačno poslovanje ter kvaliteto izvedenih storitev,
- skrb za vzdrževanje drobnega inventarja v strežbi,
- skrb za nabavo surovin in vsega potrebnega inventarja,
- reševanje morebitnih konfliktnih situacij,
- mesečno poročanje in oddajanje dokumentacije v računovodstvo,
- skrb za tehnično izvedbo storitev pri prireditvah/seminarjih.

PRIČAKUJEMO

- Vsaj tri leta delovnih izkušenj na vodstveni poziciji v hotelski strežbi,
- zaključena VI. stopnja izobrazbe ustreznosti smeri,
- aktivno znanje angleškega jezika, znanje italijanskega in nemškega jezika predstavlja prednost,
- odlične komunikacijske, organizacijske in vodstvene sposobnosti,
- dobro razvita sposobnost večopravilnosti,
- poznavanje načinov strežbe in sprejema gostov,
- poznavanje osnov blagajniškega poslovanja

PONUJAMO

- Zaposlitev za nedoločen čas s 6 mesečno poskusno dobo,
- možnost samostojnega vodenja oddelka,
- možnost nastanitve/bivanja v hotelu,
- konkurenčno in stimulatивно plačilo,
- možnost osebnega in strokovnega razvoja,
- enoizmensko delo.

ODDAJ
PRIJAVO



Neja Grošelj
031 621 808
neja.groselj@befound.si