ΠΡΟΣΚΛΗΣΗ ΕΝΔΙΑΦΕΡΟΝΤΟΣ

Το ξενοδοχείο **Alistos**, ένα luxury boutique ξενοδοχείο 4 αστέρων, στη Ράχη Γυθείου προσλαμβάνει γι’ αυτήν την τουριστική περίοδο **έναν σερβιτόρο & έναν μάγειρα Β.**

Οι θέσεις αυτές εργασίας απευθύνονται σε μαθητευόμενους αλλά & τελειόφοιτους των τουριστικών σχολών.

Eαν θέλετε να εργαστείτε σε ένα ήρεμο εργασιακά περιβάλλον που δίνει έμφαση στην προσωποποιημένη εξυπηρέτηση των πελατών του, να αναλάβετε σημαντικές αρμοδιότητες αλλά & να εξελιχθείτε πάντα με τη βοήθεια του υπάρχοντος έμπειρου προσωπικού, το ξενοδοχείο μας αποτελεί το ιδανικό μέρος για την θερινή σας πρακτική άσκηση.

Το ξενοδοχείο Alistos παρέχει διαμονή & διατροφή. Οι ημερομηνίες έναρξης & λήξης της συνεργασίας είναι ευέλικτες & συζητήσιμες.

Πολύ σημαντικό προσόν κυρίως για τη θέση σερβιτόρου είναι η καλή γνώση Αγγλικών.

**Στοιχεία επικοινωνίας:**

 **τηλ. 2733440950**

 **κιν.6944891922**

 **email** **welcome@alistos.com**

**Υπεύθυνη επικοινωνίας: Πετροπουλάκη Αντιγόνη**

Περιγραφή θέσης εργασίας σερβιτόρου :

Ο Σερβιτόρος ασχολείται με την υποδοχή & συνοδεία των πελατών στο τραπέζι τους, το σερβίρισμα & την περιποίηση τους στο Εστιατόριο & την πισίνα του ξενοδοχείου. Βοηθά τους πελάτες στην επιλογή των πιάτων & των ποτών που αναφέρονται στον τιμοκατάλογο του Εστιατορίου.

Παίρνει την παραγγελία και τη μεταφέρει στην Κουζίνα. Αναφέρει τυχόν αλλεργίες & άλλες διατροφικές προτιμήσεις στον Μάγειρα Α.

Ελέγχει την παραγγελία, τη σερβίρει, ελέγχει μήπως υπάρχουν ελλείψεις στο τραπέζι, παρακολουθεί συνέχεια τις ανάγκες που προκύπτουν & στο τέλος φροντίζει για την είσπραξη του λογαριασμού.

Ο Σερβιτόρος είναι υπεύθυνος για τη mise en place των τραπεζιών.

Γενικότερα, ελέγχει και συντονίζει ολόκληρη τη διαδικασία του service για την ομαλή λειτουργία του.

Ανάλογα με τη βάρδια του, ο σερβιτόρος μπορεί να κληθεί για room service, σερβίρισμα ποτού καλωσορίσματος, στήσιμο πρωινού μπουφέ & σερβίρισμα/ μάζεμα πρωινών. Μπορεί επίσης να διδαχθεί μια μικρή λίστα παρασκευής Cocktail.

Οι βάρδιες συνήθως είναι με διακεκομμένο ωράριο.

Ο μαθητευόμενος θα μάθει να διαχειρίζεται όλα τα πόστα που αφορούν τη λειτουργία ενός εστιατορίου, σε όλες του τις βάρδιες.

Περιγραφή θέσης εργασίας Β Μάγειρα :

Ο Β Μάγειρας αναλαμβάνει την υλοποίηση παρασκευών κρύας και ζεστής κουζίνας σύμφωνα με τις υποδείξεις του Μάγειρα Α’. Είναι υπεύθυνος για την προετοιμασία και την παρασκευή του πιάτου ανάθεσης, ενώ οφείλει να ενημερώνει τον Μάγειρα Α΄ για την πορεία της παρασκευής του.

Γενικότερα, φροντίζει τις πρώτες ύλες, ελέγχει τα προϊόντα για την ποιότητά τους, ενημερώνει τον Μάγειρα Α’ για ελλείψεις σε πρώτες ύλες.

Πρέπει να τηρεί όλους τους κανόνες υγιεινής & ασφάλειας στους χώρους της κουζίνας, να εκτελεί όλες τις οδηγίες που του δίνονται από τον Μάγειρα Α’, να συνεργάζεται με τα μέλη της κουζίνας & του σέρβις, να εκτελεί τις παρασκευές σύμφωνα με τον τρόπο υπόδειξης του Μάγειρα Α’ & να διατηρεί το χώρο καθαρό.

Οι βάρδιες συνήθως είναι με διακεκομμένο ωράριο.

Ο Μαθητευόμενος θα μάθει να διαχειρίζεται όλα τα πόστα μιας ολιγομελούς ομάδας, σε όλες τις βάρδιες, που αποσκοπούν στην ομαλή λειτουργία της κουζίνας.

( παρασκευή ψωμιού, κρύα & ζεστή κουζίνα, γλυκά, σχεδιασμός μενού, κοστολόγηση)