

# LAVORARE IN MONTAGNA 2020

Evento di Recruiting Online



**MERCOLEDÌ**  
**30 SETTEMBRE**

<http://jobday.lavoroturismo.it/>

## CIS Restaurants & Hospitality

<https://www.haraldsrestaurant.com/>

### DESCRIZIONE DELLA NOSTRA AZIENDA - CHI SIAMO

La Colomion Immobiliare Servizi, gestore di sette bar-ristoranti-pizzerie, è il punto di riferimento dell'offerta turistica di Bardonecchia. CIS è in grado di offrire, oltre alla ristorazione e all'ospitalità, un servizio completo per quanto riguarda l'organizzazione di eventi sportivi, aziendali, matrimoni e celebrazioni, gare e manifestazioni di ogni genere con la garanzia di esperienza e professionalità.

### PERCHÈ DOVRESTI VENIRE A LAVORARE DA NOI

Siamo un gruppo giovane, dinamico e in crescita. Puntiamo molto sui giovani che abbiano voglia di mettersi in gioco e raggiungere gli obiettivi aziendali, come migliorare l'offerta turistica del territorio e soddisfare al 100% i nostri clienti.

### LUOGO DI LAVORO E PERIODO INDICATIVO DI ASSUNZIONE

Bardonecchia (TO) – da dicembre a marzo. Possibilità anche di lavorare durante la stagione estiva. Il periodo può variare in base alle condizioni climatiche, che influenzano le aperture dei locali in quota.

### DISPONIBILITÀ DI ALLOGGIO

Si

## POSIZIONI RICERCATE

QUALIFICA RICERCATA	NUM. PERS.	MANSIONI DA SVOLGERE & COMPETENZE RICHIESTE (in sintesi)	ESPERIENZE NEL RUOLO	CONOSCENZE LINGUISTICHE
RESTAURANT MANAGER	3	<p>La risorsa si occuperà di: coordinare la gestione del ristorante, personale e clienti inclusi; controllare l'igiene, la pulizia e il riordino di tutti i reparti (nel rispetto del manuale HACCP); controllare il buon funzionamento di tutte le attrezzature e dei macchinari del ristorante; controllare le scorte del magazzino e gestire le ordinazioni degli alimenti; gestire il ricevimento e lo stoccaggio delle merci, controllare la qualità dei prodotti e dei fornitori.</p> <p>Il candidato ideale si presenta con i seguenti requisiti:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Titolo di studio alberghiero</li><li>- Ordine, pulizia e massima serietà</li><li>- Conoscenze merceologiche</li><li>- Nozioni di igiene alimentare</li><li>- Planning e organizzazione del lavoro</li><li>- Fondamentale è anche il possesso di buone competenze relazionali</li></ul>	3-4 anni	Francese e inglese
CUOCO	3	<p>La risorsa si occuperà di: coordinare le attività dei membri della brigata; consigliare, proporre e redigere i menu; controllare l'igiene della cucina e del magazzino (nel rispetto del manuale HACCP); accertarsi circa la qualità e il rispetto dei tempi; assicurare sempre del buon funzionamento dei macchinari di cucina; insieme al coordinatore controllare le scorte del magazzino e gestire le ordinazioni degli alimenti; gestire il ricevimento e lo stoccaggio delle merci, controllare la qualità dei prodotti e dei fornitori; coordinare e assicurare la pulizia e il riordino del proprio reparto e del laboratorio.</p> <p>Il candidato ideale si presenta con i seguenti requisiti:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Titolo di studio alberghiero</li></ul>	3-4 anni	

QUALIFICA RICERCATA	NUM. PERS.	MANSIONI DA SVOLGERE & COMPETENZE RICHIESTE (in sintesi)	ESPERIENZE NEL RUOLO	CONOSCENZE LINGUISTICHE
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Possesso di un ampio repertorio culinario nazionale (in grado di cucinare piatti di montagna e piatti tipici del Piemonte)</li> <li>- Ordine, pulizia e massima serietà</li> <li>- Conoscenze merceologiche</li> <li>- Nozioni di igiene alimentare</li> <li>- Uso delle attrezzature</li> <li>- Gestione dei cicli di produzione</li> <li>- Planning e organizzazione del lavoro</li> <li>- Fondamentale è anche il possesso di buone competenze relazionali, da mettere in atto con aiutanti e superiori</li> </ul>		
SOUS CHEF	2	<p>La risorsa si occuperà di: coordinare insieme allo chef i membri della brigata; insegnare metodi e cotture delle pietanze ai sottoposti; mantenere l'igiene e l'ordine della cucina e dei magazzini (nel rispetto delle norme dell'HACCP; assicurarsi della manutenzione dei macchinari di cucina; collaborare con lo chef per mantenere la qualità e le tempistiche delle pietanze; controllo che non ci siano sprechi alimentari all'interno della cucina; mantenere un dialogo sereno e composto con la sala</p> <p>Il candidato ideale si presenta con i seguenti requisiti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Titolo di studio alberghiero</li> <li>- Possesso di un ampio repertorio culinario nazionale.</li> <li>- Inoltre deve essere in grado di cucinare piatti di montagna e piatti tipici del Piemonte</li> <li>- Ordine, pulizia e massima serietà</li> <li>- Conoscenze merceologiche</li> <li>- Nozioni di igiene alimentare</li> <li>- Uso delle attrezzature</li> <li>- Gestione dei cicli di produzione</li> <li>- Planning e organizzazione del lavoro</li> <li>- Fondamentale è anche il possesso di buone competenze relazionali, da mettere in atto con aiutanti e superiori</li> </ul>	3-4 anni	
AIUTO CUOCO	5	<p>La risorsa si occuperà di: supportare il cuoco durante le fasi di preparazione dei piatti; preparare gli alimenti e curare la pulizia della cucina e degli alimenti secondo le indicazioni del cuoco; pesare e preparare gli ingredienti; pulire e tagliare frutta e verdura; preparare piatti semplici; pulire gli utensili, pulire e mettere in ordine la cucina, i ripiani, magazzino, cella frigorifera; potrebbe occuparsi della decorazione di alcuni piatti</p> <p>Il candidato ideale si presenta con i seguenti requisiti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Titolo di studio alberghiero</li> <li>- Ordine, pulizia e massima serietà</li> </ul>	1-2 anni	
PIZZAIOLO	1	<p>La risorsa si occuperà di: gestire il reparto pizzeria; controllare l'igiene del reparto pizzeria, del laboratorio e del magazzino (nel rispetto del manuale HACCP); accertarsi circa la qualità e il rispetto dei tempi; insieme al coordinatore controllare le scorte del magazzino e gestisce le ordinazioni degli alimenti; gestire il ricevimento e lo stoccaggio delle merci, controlla la qualità dei prodotti e dei fornitori</p> <p>Il candidato ideale si presenta con i seguenti requisiti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Titolo di studio alberghiero</li> <li>- Ordine, pulizia e massima serietà</li> <li>- Conoscenze merceologiche</li> <li>- Nozioni di igiene alimentare</li> <li>- Uso delle attrezzature</li> <li>- Gestione dei cicli di produzione</li> <li>- Planning e organizzazione del lavoro</li> </ul>	3-4 anni	

QUALIFICA RICERCATA	NUM. PERS.	MANSIONI DA SVOLGERE & COMPETENZE RICHIESTE (in sintesi)	ESPERIENZE NEL RUOLO	CONOSCENZE LINGUISTICHE
AIUTO PIZZAIOLO	2	<p>La risorsa si occuperà di: seguire le indicazioni del suo superiore; insieme al coordinatore controllare le scorte del magazzino e gestire le ordinazioni degli alimenti; gestisce il ricevimento e lo stoccaggio delle merci, controllare la qualità dei prodotti e dei fornitori</p> <p>Il candidato ideale si presenta con i seguenti requisiti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Titolo di studio alberghiero</li> <li>- Ordine, pulizia e massima serietà</li> <li>- Conoscenze merceologiche</li> <li>- Nozioni di igiene alimentare</li> <li>- Uso delle attrezzature</li> <li>- Gestione dei cicli di produzione</li> <li>- Planning e organizzazione del lavoro</li> <li>- Fondamentale è anche il possesso di buone competenze relazionali, da mettere in atto con aiutanti e superiori</li> </ul>	1- 2 anni	
PASTICCERE	1	<p>La risorsa si occuperà di: preparare e produrre pasticceria fresca e secca; produrre torte, dessert al piatto, dolci da credenza; gestire ordini di pasticceria tradizionale e moderna; effettuare gli ordini delle materie prime in collaborazione con il responsabile</p> <p>Il candidato ideale si presenta con i seguenti requisiti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Titolo di studio alberghiero</li> <li>- Ordine, pulizia e massima serietà</li> <li>- Conoscenze merceologiche</li> <li>- Nozioni di igiene alimentare</li> <li>- Conoscenza uso delle attrezzature</li> <li>- Gestione dei cicli di produzione</li> <li>- Planning e organizzazione del lavoro</li> <li>- Buone competenze relazionali, da mettere in atto con aiutanti e superiori</li> </ul>	3-4 anni	
CHEF DE RANG	6	<p>La risorsa si occuperà di: predisporre la sala ristorante per il servizio; accogliere i clienti e farli accomodare; interpretare le esigenze gastronomiche della clientela; vendere prodotti e servizi dell'azienda; servire ai clienti cibi e bevande; gestire la clientela e il servizio in genere; riassetare e pulire l'area operativa</p> <p>Il candidato ideale si presenta con i seguenti requisiti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Titolo di studio alberghiero</li> <li>- Nozioni di alimentazione e igiene</li> <li>- Conoscenze linguistiche</li> <li>- Principali esigenze e abitudini delle diverse tipologie di clientela, italiana e straniera</li> <li>- Nozioni di gastronomia, cucina nazionale e regionale</li> <li>- Conoscenze enologiche, servizio di vini e bevande in genere</li> <li>- Educazione, galateo e savoir-faire</li> <li>- Tecniche di vendita</li> <li>- Saper utilizzare il palmare per la presa comande</li> <li>- Saper lavorare sotto pressione, gestendo in modo corretto i momenti e situazioni stress</li> <li>- Saper lavorare in team</li> <li>- Ordine, pulizia e massima serietà</li> <li>- Flessibilità e disponibilità in termini di orari e di giorni (weekend e i festivi)</li> </ul>	3-4 anni	Francese e Inglese
BARISTA	6	<p>La risorsa si occuperà di: predisporre il bancone per le colazioni; occuparsi della caffetteria e delle bevande durante i servizi del pranzo e della cena; vendere prodotti e servizi dell'azienda; gestire la clientela e il servizio in genere; riassetare e pulire l'area operativa, compreso il reintegro dei prodotti a fine servizio</p>	3-4 anni	Francese e Inglese

QUALIFICA RICERCATA	NUM. PERS.	MANSIONI DA SVOLGERE & COMPETENZE RICHIESTE (in sintesi)	ESPERIENZE NEL RUOLO	CONOSCENZE LINGUISTICHE
		<p>Il candidato ideale si presenta con i seguenti requisiti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Titolo di studio alberghiero</li> <li>- Nozioni di alimentazione e igiene</li> <li>- Conoscenze linguistiche</li> <li>- Principali esigenze e abitudini delle diverse tipologie di clientela, italiana e straniera</li> <li>- Educazione, galateo e savoir-faire</li> <li>- Saper lavorare sotto pressione, gestendo in modo corretto i momenti e situazioni stress</li> <li>- Saper lavorare in team</li> <li>- Ordine, pulizia e massima serietà</li> <li>- Flessibilità e disponibilità in termini di orari e di giorni (weekend e i festivi)</li> </ul>		
RECEPTIONIST	1	<p>La risorsa si occuperà di: gestire le prenotazioni e relativa occupazione della struttura; gestire arrivi/partenze; inviare preventivi; accogliere clienti; gestione contabilità: pagamenti, emissione ricevute, emissione fatture, ecc.</p> <p>Il candidato ideale si presenta con i seguenti requisiti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Diploma o laurea in ambito turistico/linguistico</li> <li>- Conoscenza della lingua inglese e francese</li> <li>- Flessibilità e disponibilità in termini di orari e di giorni (weekend e i festivi)</li> <li>-Nozioni di contabilità</li> </ul>	3-4 anni	Francese e Inglese