



MERCOLEDÌ
10 FEBBRAIO

<http://jobday.lavoroturismo.it/jesolo-job-day-2021-digital-edition>

MJH HOSPITALITY GROUP

www.myjesolohotels.com

DESCRIZIONE DELLA NOSTRA AZIENDA - CHI SIAMO

Siamo un gruppo alberghiero giovane in forte crescita composto da 5 strutture a 3 e 4 stelle, con grande passione per il lavoro e la consapevolezza che senza una squadra forte non si va lontano!

PERCHÈ DOVRESTI VENIRE A LAVORARE DA NOI

Lavorare nel nostro gruppo significa lavorare in una delle realtà più importanti del territorio. Lavorare nei nostri Hotels ti agevolerà in futuro nel trovare lavoro in altre.

I nostri collaboratori sono da sempre il punto di forza più apprezzato dai nostri clienti. Chiediamo impegno, sacrificio ma soprattutto passione per il lavoro. In cambio ti restituiamo la possibilità di crescere professionalmente, lavorare in un ambiente dinamico, partecipare a corsi di formazione professionale, per condividere insieme gli obiettivi aziendali.

LUOGO DI LAVORO E PERIODO INDICATIVO DI ASSUNZIONE

Jesolo
Maggio / Settembre

DISPONIBILITÀ DI ALLOGGIO

Si / No in base alla provenienza ed alla qualifica.

POSIZIONI RICERCATE

QUALIFICA RICERCATA	NUM. PERS.	MANSIONI DA SVOLGERE & COMPETENZE RICHIESTE (in sintesi)	ESPERIENZE NEL RUOLO	CONOSCENZE LINGUISTICHE
EXECUTIVE CHEF DI CUCINA	1	Dovrà redigere i menù e ricette, pianificarne e dirigerne la preparazione per i ristoranti degli hotel del gruppo; si dovrà occupare sia di cucinare che di creare nuovi piatti e di supervisionare le brigate di cucina. Lavorerà in coordinamento con i Capi Partita delle singole strutture e con i Maitre e la Direzione per la gestione degli ordini, dei rapporti con i fornitori e della stesura dei piani di autocontrollo (HACCP). E' richiesta esperienza nel ruolo e capacità organizzativa.	3-4-ANNI	
CAPO PARTITA	3	Seguendo le indicazioni dell'Executive Chef si dovrà occupare della realizzazione dei Menù e supervisionare le attività degli aiuti cuochi e degli altri componenti della brigata. Dovrà essere in grado di gestire i Menù à la Carte e dovrà assistere l'Executive nella creazione e progettazione dei menù stessi (in collaborazione con il <i>maitre</i>), rispettando lo stile e le politiche del ristorante.	3-4 ANNI	
CHEF DE RANG	7	Seguendo le indicazioni del Maitre dovrà occuparsi della gestione del servizio del rango assegnato, gestire le bevande e coordinare l'attività dei commis di sala.	1-2 ANNI	TED - Buona conoscenza ENG - Obbligatorio
CAMERIERE DI SALA	6	Seguendo le indicazioni del Maitre e degli Chef De Rang dovranno occuparsi del servizio al tavolo, della gestione del servizio Buffet delle colazioni e delle ordinazioni delle bevande per i reparti Sala e Bar.	1-2- ANNI	TED - Preferibile ENG - Buona
BARISTA	1	Dovrà occuparsi del servizio ai Clienti dell'Hotel all'interno dell'area piscina, della terrazza Bar e del ristorante interno. Richiesta una minima conoscenza dei principali cocktails internazionali.	1-2 ANNI	TED - Preferibile ENG - Buona
RECEPTIONIST	4	Dovrà occuparsi della gestione dell'accoglienza in Hotel, svolgendo le pratiche di Check-in/Check-out, emissione conti, assistenza clienti in coordinamento con l'ufficio prenotazioni e con il/la responsabile di ricevimento.		TED - Buono (parlato e scritto) ENG - Buono (parlato e scritto)