

Японский Лось

Менеджер ресторана

от 70 000р до 90 000р

- Требуемый опыт работы: От 1 до 3 лет
- Занятость: Полная
- График: Сменный
- Образование: Не имеет значения

В связи с расширением нашей команды ищем мотивированных и активных администраторов в ресторан азиатской кухни возле м. Котельники в ЖК "Жулебино Парк":

Условия:

- график 3/3, 4/2, 4/3 с 10 - 23.00ч
- стабильная заработная плата 2 раза в месяц;
- корпоративная скидка; обучение и перспективы карьерного роста;
- медкнижка за счет работодателя;
- дружный коллектив

Обязанности:

- обработка заказов поступающих через сайт, общую линию, сервис "Яндекс Еда";
- контроль выхода на смену сотрудников, ведение табеля рабочего времени; прием заказов у гостей, работа с посетителями, создание дружелюбной атмосферы в зале;
- организация работы доставки (контроль работы сборщиков, работа с курьерами)
- соблюдение стандартов работы ресторана; решение нестандартных ситуаций;
- контроль чистоты в заведении и на рабочем месте;
- кассовая дисциплина; ведение рабочей документации (накладные, акты, графики, журналы);
- контроль соблюдения правил санитарии;
- составление заказов поставщикам,
- обработка первичных документов; работа в программе ИКО (если нет опыта-научим!)

Требования:

- пунктуальность;
- коммуникативные навыки и дружелюбность;
- умение работать в режиме многозадачности и стрессоустойчивость;

Адрес размещения вакансии:

Люберцы, Лётчика Ларюшина, д. 6к2

Контактная информация:

- +7 (996) 607-06-99
- Наталья

Другие вакансии этой компании

Управляющий рестораном

от 120 000р до 160 000р

Запуск и операционное управление рестораном-доставкой с нуля: настройка процессов сборки, упаковки и передачи заказов курьерам. Управление командой: подбор, адаптация, обучение, мотивация и контроль персонала (администраторы, официанты, кассиры, сборщики, курьеры). Контроль качества блюд и соблюдения стандартов приготовления японской кухни (суши, роллы, горячие блюда). Обеспечение скорости и точности сборки заказов, контроль сроков доставки и работы с агрегаторами/собственной доставкой. Контроль посадки (около 35 посадочных мест) и обслуживания гостей в зале: стандарты сервиса, встреча гостей, решение конфликтных ситуаций с гостями в заведении и работа с отзывами на различных информационных площадках. Ведение отчетности: контроль расходов, инвентаризация, работа с кассой и iiko, выполнение планов продаж и KPI. Соблюдение санитарных норм, техники безопасности и стандартов Роспотребнадзора. Взаимодействие с поставщиками и контроль качества сырья. Разработка и внедрение локальных стандартов работы заведения.

Москва, Вешняковская улица, д. 18Б

Повар-Сушист

от 100 000р

Люберцы, Весенняя улица, д. 12

Шеф-Повар

от 150 000р

обработка заказов поступающих через сайт, общую линию, сервис "Яндекс Еда"; контроль выхода на смену сотрудников, ведение табеля рабочего времени; прием заказов у гостей, работа с посетителями, создание дружелюбной атмосферы в зале; организация работы доставки (контроль работы сборщиков, работа с курьерами) соблюдение стандартов работы ресторана; решение нестандартных ситуаций; контроль чистоты в заведении и на рабочем месте; кассовая дисциплина; ведение рабочей документации (накладные, акты, графики, журналы); онтроль соблюдения правил санитарии; составление заказов поставщикам, обработка первичных документов; работа в программе ИКО (если нет опыта-научим!)

Люберцы, Весенняя улица, д. 12