

ՄԵՆԵՁԵՐ

Աշխատանքային պարտականություններ

- կազմակերպել և վերահսկել ռեստորանի աշխատանքը
- վերահսկել ռեստորանի հաճախորդների սպասարկման որակը
- ուսումնասիրել հաճախորդների սպառողական պահանջարկը ,ներկայացնել առաջարկներ հաճախորդների սպասարկման բարելավման վերաբերյալ
- կազմակերպել ռեստորանի անձնակազմի ռացիոնալ աշխատանքը, բոլոր կառուցվածքային ստորաբաժանումների փոխհամագործակցությունը
- հետևել աշխատակիցների արտաքին տեսքին, հետևել անհրաժեշտ սանիտարական կանոնների և հիգիենայի նորմատիվների ապահովմանը

Պահանջվող որակավորումներ

- աշխատանքային փորձը ռեստորանային ոլորտում կղիտվի որպես առավելություն
- տարիք՝ **22-30**
- ներկայանալի տեսք
- հաղորդակցման ունակություն և բարդ իրավիճակներում մարդկանց հետ շփվելու կարողություն
- ուղղորդման ունակություն և կազմակերպչական հմտություններ
- արագ կողմնորոշվելու, ինքնուրույն որոշումներ կայացնելու ունակություն, մտքի և վարքի ճկունություն

Դիմելու ընթացակարգը

Դիմել կարող եք՝ զանգահարելով 094506705 ,
011508800 հեռախոսահամարին կամ ինքնակենսագրությունները ուղարկել
hr.tavernyerevan@gmail.com էլ. Փոստին՝ նշելով պաշտոնը, որի համար դիմում եք: