



Pärnu Jahtklubi laieneb renoveerimistööde käigus omapärase miljöoga merenduskeskuseks.

Uuenenud ilmega jahtklubi restoran taasavatakse 1.mail 2010.aastal. Restoranis on 120 kohta, millele lisandub suvehooajal 120-kohaline terrass.

Tööd saab Toitlustusjuht-peakokk

Sul on ainulaadne võimalus anda oma panus jahtklubi restorani arengusse ja kaasata meeskond oma ideid ellu viima.

Sinu ülesandeks on:

- restorani taaskäivitamine ja selle toitlustuskontseptsiooni elluviimine;
- menüüde loomine, pidev arendamine;
- hankijatega suhtlemine, kauba tellimine;
- köögitöötajate ja teenindajate töö organiseerimine ja nende motiveerimine;
- klientidega suhtlemine, pakkumiste koostamine;
- restorani turundus;
- aruandluse esitamine.

Nõudmised kandidaadile:

- eelnev töökogemus peakoka või toitlustusjuhina;
- hea meeskonna loomise ja töö organiseerimise oskus;
- iseseisev loov mõtlemine ja tegutsemisoskus;
- positiivsus ja hea suhtlemisoskus;
- hea eesti keele oskus, suhtlustasandil inglise ja vene keele oskus;
- arvutioskus.

Ettevõtte pakub:

- mitmekesist, huvitavat ja vastutusrikast tööd pikkade traditsioonidega jahtklubis;
- eneseteostamise võimalust;
- kaasaegset uut töökeskkonda;
- sõbralikku meeskonda;
- motiveerivat töötasu.

Lisainfo:

Kasuks tuleb eelnev toitlustusettevõtte käivitamise kogemus, müügi- ja laoprogrammi BUUM tundmine. Soovitav isikliku auto kasutamise võimalus.

Tööle asumise aeg: kokkuleppel, soovitatavalt 1.märts 2010.

Kontaktisik: Merike Kotsulim, info telefonil 53327249

Kandideerimiseks saada kaaskiri ja cv e-mailile: info@jahtklubi.ee