



F&B manažer / manažerka do Amenity Hotels & Resorts

Máte zkušenosti s gastronomickým provozem, umíte vést tým a dokážete spojit kvalitní služby s efektivním hospodařením? Přidejte se k Amenity Hotels & Resorts.

Do našich resortů hledáme zkušené kolegy a kolegyně na pozici F&B manažer / manažerka. Budete odpovídat za každodenní fungování gastronomických provozů, vedení týmu a kvalitu služeb, které jsou důležitou součástí celkového zážitku našich hostů.

Čeká vás samostatná a zodpovědná pozice v atraktivních lokalitách u vody, na horách nebo v klidné krajině obklopené přírodou.

Co vás u nás čeká:

- řízení provozu restaurace a dalších gastronomických středisek resortu
- odpovědnost za kvalitu poskytovaných služeb a spokojenost hostů
- vedení, motivace a rozvoj týmu obsluhy ve spolupráci se šéfkuchařem a vedením resortu
- plánování směn a efektivní organizace práce
- aktivní přítomnost v provozu a podpora týmu během vytížených směn
- dohled nad průběhem snídaní, polopenzí, à la carte provozu, barového servisu a dalších služeb podle zaměření resortu
- koordinace gastronomického zajištění firemních, společenských a soukromých akcí
- spolupráce se šéfkuchařem na tvorbě jídelních lístků, nápojových nabídek a sezonních specialit
- nastavování a kontrola standardů obsluhy, prezentace a komunikace s hosty
- odpovědnost za hospodářské výsledky gastronomického úseku
- sledování tržeb, nákladů, marží, produktivity práce a dalších provozních ukazatelů
- dohled nad skladovým hospodářstvím, inventurami, minimalizací ztrát a práce se systémem
- spolupráce s dodavateli a kontrola kvality objednávaného sortimentu
- řešení podnětů hostů a provozních situací
- dohled nad dodržováním hygienických, bezpečnostních a interních pravidel
- spolupráce s recepcí, obchodním oddělením a vedením resortu

Koho hledáme:

Hledáme zkušeného profesionála, který rozumí gastronomii, dokáže vést různorodý tým a zároveň se orientuje v ekonomické stránce provozu.

Důležitá je pro nás schopnost udržet vysokou úroveň služeb i během vytížených období, správně si stanovit priority a vytvářet prostředí, ve kterém se dobře cítí hosté i zaměstnanci.

Očekáváme:

- předchozí zkušenosti na vedoucí pozici v gastronomii, hotelnictví nebo obdobném provozu
- zkušenosti s řízením restaurace, baru, hotelové gastronomie nebo více gastronomických středisek
- schopnost vést, motivovat a rozvíjet tým
- dobré organizační a komunikační schopnosti
- orientaci v ekonomice gastronomického provozu
- zkušenosti s plánováním nákladů, inventurami a skladovým hospodářstvím
- obchodní myšlení a schopnost hledat příležitosti ke zlepšení výsledků provozu
- profesionální a vstřícné vystupování
- samostatnost, spolehlivost a odolnost při řešení provozních situací
- schopnost komunikovat s českými i zahraničními hosty
- znalost anglického nebo německého jazyka
- uživatelskou znalost práce s počítačem a restauračními systémy
- ochotu přizpůsobit pracovní dobu potřebám hotelového provozu
- vzdělání v oblasti gastronomie, hotelnictví nebo cestovního ruchu jako výhodu





F&B manažer / manažerka do Amenity Hotels & Resorts

Co vám nabízíme

- vedoucí pozici v českém hotelovém řetězci
- prostor ovlivňovat podobu a další rozvoj gastronomických služeb
- samostatnou a rozmanitou práci s podporou vedení resortu
- možnost sestavit a rozvíjet vlastní tým
- zaměstnání v atraktivních lokalitách obklopených přírodou
- odpovídající finanční ohodnocení podle zkušeností a konkrétního pracoviště
- možnost zaměstnaneckého ubytování podle konkrétního resortu
- zaměstnanecké stravování
- možnost dalšího vzdělávání a profesního rozvoje
- výhodné zaměstnanecké pobyty a využívání služeb Amenity Hotels & Resorts
- stabilní pracovní zázemí a možnost dlouhodobé spolupráce
- příležitost podílet se na rozvoji gastronomie napříč hotelovým provozem

Proč pracovat právě u nás

Amenity Hotels & Resorts najdete v některých z nejkrásnějších oblastí České republiky. Můžete pracovat u Lipna, v Krkonoších, Orlických horách, České Kanadě, pod Pálavou nebo v dalších výjimečných lokalitách.

Naše resorty spojuje přátelská atmosféra, vzájemná pomoc a snaha připravit hostům pobyt, na který budou rádi vzpomínat. Gastronomie je jednou z jeho nejdůležitějších součástí.

Jako F&B manažer nebo manažerka budete mít možnost ovlivnit kvalitu služeb, atmosféru provozu, fungování týmu i celkovou spokojenost hostů.

Zaujala vás nabídka? Pošlete nám svůj životopis nebo několik základních informací o svých dosavadních zkušenostech na kariera@amenity.cz. Rádi se s vámi spojíme a představíme vám aktuální možnosti práce v jednotlivých resortech.

ZASLAT ŽIVOTOPIIS

