

# **The Lake Como EDITION**

## **OFFERTE DI LAVORO & CONCORSI**

### **Scuola Vanoni Menaggio**

**Mail a:**

Kitchen: [alessandra.cerati@editionhotels.com](mailto:alessandra.cerati@editionhotels.com);

F&B Front: [chiara.sorrentino@editionhotels.com](mailto:chiara.sorrentino@editionhotels.com);

### **Cuisine**

#### **Commis di cucina**

##### **The Lake Como EDITION**

Situato lungo la riva occidentale con vista sulle montagne di Bellagio, The Lake Como EDITION combina un design sorprendente ed il calore italiano con un'esperienza di lusso sofisticata. Camere e suite con vista sul lago, ristoranti e bar interni ed esterni, una piscina galleggiante unica ed un santuario SPA offrono una fuga indimenticabile.

#### **DESCRIZIONE DELLA POSIZIONE**

Il ruolo prevede la preparazione e la cottura degli alimenti, inclusi porzionamento, taglio e conservazione del cibo. Lavare e sbucciare frutta e verdura fresca, pesare, misurare e mescolare gli ingredienti, utilizzando gli appositi strumenti (forni, stufe, griglie, microonde e friggitorici, ecc.). Preparare e cucinare il cibo secondo le ricette e gli standard HACCP. Monitorare la qualità del cibo durante la preparazione e determinare se le pietanze sono state cotte a sufficienza. Allestire e smontare la postazione di lavoro. Servire il cibo in porzioni corrette ed impiattarlo seguendo le indicazioni dello Capo Partita e Chef de Cuisine. Lavare e disinfettare l'area della cucina e tutta l'attrezzatura. Rispettare tutti i punti degli standard alimentari HACCP e tutti i requisiti richiesti da Marriott per la Global Food Safety.

#### **Demi Chef de Partie**

##### **The Lake Como EDITION**

Situato lungo la riva occidentale con vista sulle montagne di Bellagio, The Lake Como EDITION combina un design sorprendente ed il calore italiano con un'esperienza di lusso sofisticata. Camere e suite con vista sul lago, ristoranti e bar interni ed esterni, una piscina galleggiante unica ed un santuario SPA offrono una fuga indimenticabile.

## **DESCRIZIONE DELLA POSIZIONE**

La risorsa sarà responsabile della preparazione e presentazione dei piatti secondo gli standard di qualità e sicurezza.

Tra le principali attività:

- Prelevare gli alimenti dal congelatore per scongelarli in frigorifero.
- Garantire porzioni corrette, impiattamento e guarnizioni.
- Mantenere registri alimentari.
- Controllare la qualità e la quantità del cibo preparato.
- Comunicare eventuali necessità di supporto nei periodi di maggiore affluenza.
- Informare lo Chef degli alimenti in eccesso da utilizzare nei piatti del giorno.
- Informare il personale di sala sui piatti del giorno e sugli articoli esauriti.
- Garantire la qualità degli alimenti.
- Preparare e cucinare i cibi secondo ricette, standard di qualità, standard di presentazione e checklist di preparazione.
- Assistere la direzione in attività di assunzione, formazione, pianificazione dei turni e fungere da modello.
- Seguire tutte le politiche e procedure aziendali di sicurezza e prevenzione; segnalare al responsabile esigenze di manutenzione, incidenti, infortuni o condizioni di lavoro non sicure; completare formazione e certificazioni sulla sicurezza.
- Mantenere divisa e aspetto personale puliti e professionali; garantire la riservatezza delle informazioni aziendali; proteggere i beni dell'azienda.
- soddisfare le esigenze del cliente.
- Comunicare in modo chiaro e professionale con colleghi.
- Sviluppare e mantenere relazioni di lavoro positive; supportare il team nel raggiungimento degli obiettivi comuni; ascoltare e rispondere adeguatamente alle preoccupazioni dei colleghi.
- Garantire il rispetto degli standard e delle aspettative di qualità.
- Rispettare tutti i punti degli standard alimentari HACCP e tutti i requisiti richiesti da Marriott per la Global Food Safety.

## **Food & Beverage Front**

### **Runner**

#### **The Lake Como EDITION**

Situato lungo la riva occidentale con vista sulle montagne di Bellagio, The Lake Como EDITION combina un design sorprendente ed il calore italiano con un'esperienza di lusso sofisticata. Camere e suite con vista sul lago, ristoranti e bar interni ed esterni, una piscina galleggiante unica ed un santuario SPA offrono una fuga indimenticabile.

#### **DESCRIZIONE DELLA POSIZIONE**

Il Runner supporta il servizio garantendo ordine e rifornimento delle aree operative. È responsabile delle procedure di apertura e chiusura del bar e delle postazioni, inclusa la preparazione delle forniture, la pulizia delle attrezzature e il controllo finale con il supervisore. Durante il turno si occupa di rifornire ghiaccio, bicchieri e materiali di consumo, rimuovere stoviglie sporche e mantenere pulizia e condizioni ottimali secondo gli standard aziendali.

#### **Responsabilità principali:**

- Seguire politiche aziendali e le procedure di sicurezza;
- Mantenere le uniformi integre ed un aspetto professionale;
- Accogliere gli ospiti, anticipare le loro esigenze ed assistere persone con disabilità;
- Collaborare con il team e rispettare gli standard di qualità.

### **Server**

#### **The Lake Como EDITION**

Situato lungo la riva occidentale con vista sulle montagne di Bellagio, The Lake Como EDITION combina un design sorprendente ed il calore italiano con un'esperienza di lusso sofisticata. Camere e suite con vista sul lago, ristoranti e bar interni ed esterni, una piscina galleggiante unica ed un santuario SPA offrono una fuga indimenticabile.

#### **DESCRIZIONE DELLA POSIZIONE**

Il Server ha l'obiettivo di offrire un'esperienza memorabile agli ospiti, garantendo un servizio efficiente e di qualità. Si occupa di apparecchiare i tavoli, prendere ordini, comunicare con la cucina, servire gli ospiti e mantenere pulite le aree di lavoro.

**Responsabilità principali:**

- Creare un ambiente sicuro e seguire politiche aziendali;
- Mantenere standard di qualità e aspetto professionale;
- Saper illustrare il menù fornendo informazioni accurate agli ospiti.

**Barback**

**The Lake Como EDITION**

Situato lungo la riva occidentale con vista sulle montagne di Bellagio, The Lake Como EDITION combina un design sorprendente ed il calore italiano con un'esperienza di lusso sofisticata. Camere e suite con vista sul lago, ristoranti e bar interni ed esterni, una piscina galleggiante unica ed un santuario SPA offrono una fuga indimenticabile.

**DESCRIZIONE DELLA POSIZIONE**

Il Barback è una figura chiave per il buon funzionamento del bar. Lavora a stretto contatto con il Bartender ed il team di sala, assicurando che ogni postazione sia pronta ed attrezzata per garantire un servizio rapido e di qualità. Il suo contributo è fondamentale per mantenere ordine, pulizia e continuità durante il servizio, oltre che per preparare e chiudere correttamente le postazioni.

**Responsabilità principali:**

- Preparare il bar prima del servizio, assicurando la disponibilità di ghiaccio, bicchieri e materiali di consumo;
- Mantenere pulizia e ordine nelle aree di lavoro e nelle attrezzature;
- Rimuovere stoviglie sporche da banconi e tavoli, garantendo un ambiente sempre curato;
- Supportare il Bartender durante il servizio e collaborare nelle operazioni di apertura e chiusura;
- Rispettare le procedure aziendali di sicurezza e qualità.