

The Lake Como EDITION

OFFERTE DI LAVORO & CONCORSI

Scuola Vanoni Menaggio

Mail a:

Kitchen: alessandra.cerati@editionhotels.com;
F&B Front: 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 friggitrici, 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 disinfeccare 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.