



Allegato C - Job description del restaurant manager del punto di degustazione e vetrina espositiva temporanea a Milano

Il Restaurant Manager dovrà:

- Coordinare tutte le attività del ristorante.
- Garantire che il esso operi in modo efficiente e redditizio, pur mantenendo la reputazione e l'ethos.
- Essere responsabile del mantenimento di elevati standard di cibo, servizio, salute e sicurezza, curando le relative pratiche amministrative presso gli enti preposti in coerenza con le leggi nazionali e locali. L'attività deve essere esercitata nel rispetto delle norme in materia di lavoro, edilizia, urbanistica, igienico-sanitaria, sicurezza e prevenzione incendi, e sorveglianza dei locali.
- Combinare le attività di gestione strategica e la pianificazione quotidiana come, ad esempio, i turni del personale.
- Curare gli aspetti di marketing e sviluppo commerciale dettati dalla Direzione Marketing del GAL Elimos (degustazioni, eventi promozionali, programmi di sconti, customer care etc.).

In dettaglio dovrà assumersi le seguenti responsabilità, rispondendone alla Direzione:

- Performance di business del ristorante.
- Analisi e pianificazione livelli di fatturato e redditività.
- Rapporti Preparazione alla fine del turno/settimana, compreso il controllo del personale, controllo degli alimenti e delle vendite.
- Creazione ed esecuzione di piani di vendita di reparto, di profitto e sviluppo del personale.
- Gestione acquisti per scorte non provenienti dal Gal e materiale di consumo.
- Impostazione bilanci in accordo con il management finanziario.
- Pianificazione e coordinamento menù.
- Coordinamento dell'intero funzionamento del ristorante durante i turni programmati.
- Gestione del personale e feedback.
- Risposte ai reclami dei clienti.
- Garanzia dell'adesione a standard aziendali uniformi, da parte di tutti i dipendenti.
- Accoglienza e benvenuto per i clienti e l'organizzazione di prenotazione tavoli.
- Consulenza clienti menù e la scelta dei vini.



REPUBBLICA ITALIANA



REGIONE SICILIANA
ASSESSORATO REGIONALE
DELLE RISORSE AGRICOLE
E ALIMENTARI



UNIONE EUROPEA
FISER

GAL ELIMOS s.c.ar.l.

Via Giuseppe Mazzini n. 42 | 91013 Calatafimi Segesta TP
Email: info@galelimos.it | PEC: galelimos@legalmail.it

www.galelimos.it

Tel. +39 0924 950094 | Fax +39 0924 957111
Cell. +39 331 9855928 | +39 366 6350913

C.F. 02412550812



- Reclutamento, formazione e motivazione personale.
- Organizzazione e supervisione turni di cucina e pulizia personale.
- Mantenimento di elevati standard di controllo della qualità, igiene, salute e sicurezza.
- Controllo livelli delle scorte e ordini materiali di consumo.
- Preparazione, apertura/chiusura e gestione flussi di cassa.
- Supporto in qualsiasi zona del punto di ristoro, ogni volta che le circostanze lo richiedono.



REPUBBLICA ITALIANA



REGIONE SICILIANA
ASSESSORATO REGIONALE
DELLE RISORSE AGRICOLE
E ALIMENTARI



UNIONE EUROPEA
PSR08

GAL ELIMOS s.c.ar.l.

Via Giuseppe Mazzini n. 42 | 91013 Calatafimi Segesta TP
Email: info@galelimos.it | PEC: galelimos@legalmail.it

www.galelimos.it

Tel. +39 0924 950094 | Fax +39 0924 957111
Cell. +39 331 9855928 | +39 366 6350913

C.F. 02412550812