

SERVICII EXTERNALIZATE BUCATAR COORDONATOR - pentru o perioada de 9 (NOUA) luni cu posibilitatea de prelungire

I.D.: 18649761

Data publicarii	28.03.17	Coduri CPV	55321000-6
-----------------	----------	------------	------------

Termenul limita pentru depunere:	30.03.17	Pretul estimativ:	29.700,00 RON
----------------------------------	----------	-------------------	---------------

Descriere: SE VA INCHEIA UN CONTRACT PENTRU O PERIOADA DE 9(NOUA) LUNI CU POSIBILITATEA DE PRELUNGIRE. Perioada va fi: 01.04.2017 - 31.12.2017. • Organizeaza, coordoneaza si controleaza - intreaga activitate a blocului alimentar si a personalului angajat; • Stabileste si mentine standarde inalte la produsele, serviciile si facilitatile oferite; • Raspunde de functionarea corespunzatoare a restaurantului in scopul asigurarii entinerii satisfactiei consumatorului; • Gestioneaza bugetul restaurantului conform repartizarii transmise de seful Complexului Flamingo si patrimoniului dat in administrare; • Verifica toate meniurile, asigurandu-se de aspectul si calitatea acestora; • Raspunde de asigurarea serviciilor de masa pentru clientii restaurantului, conform regulilor stabilite si aprobate; • Raspunde de corectitudinea si prmpitudinea cu care furnizeaza informatiile din domeniul sau de activitate personalului si superiorului ierarhic; • Emite comenzile pentru aprovizionare catre serviciul de achizitii si acorda viza pentru compartiment pentru aprovizionarile respective • Intocmeste notele intrare-recepție pentru marfurile primite in unitate; • Intocmeste propunerea pentru planul de achizitii; • Verifica periodic sau ori de cate ori este nevoie starea de curatenie si de functionare a echipamentelor; • Stabileste, conform structurii organizatorice si ROF, sarcinile si responsabilitatile personalului din subordine, in baza fiselor de post; • Verifica zilnic efectivele la masa si propune masuri pentru cresterea acestora, precum si a calitatii serviciilor oferite clientilor; • Verifica periodic prin sondaj, cantitatile prevazute in meniurile zilnice servite turistilor si consemneaza rezultatele in registrul de control intern; • Informeaza permanent Seful Complexului Flamingo Eforie Sud asupra rezultatelor controalelor efectuate cu privire la activitatile desfasurate de personalul din subordine, propunand solutii pentru remedierea neajunsurilor; • Executa orice alte dispozitii date de Seful Complexului in realizarea strategiilor Complexului Flamingo Eforie Sud; • Are o atitudine politicoasa atat fata de colegi si de clienti, cat si fata de persoanele cu care vine in contact in cadrul restaurantului; • Raspunde de mentinerea in cadrul restaurantului a unui climat favorabil indeplinirii sarcinilor de lucru; • Se asigura ca tot echipamentul din cadrul departamentului de alimentatie si de bucatarie este in perfecta stare de functionare; • Respecta si asigura insusirea si respectarea instructiunilor interne privind orice defectiune in functionarea echipamentului cu care isi desfasoara activitatea ; • Supravegheaza si monitorizeaza calitatea produselor si serviciilor oferite clientilor; • Raspunde de respectarea stricta a normelor igienico-sanitare; • Raspunde de mentinerea unor standarde inalte ale aspectului angajatilor si curateniei in toate domeniile de activitate; VALOAREA ESTIMATA ESTE PENTRU TOATA PERIOADA DE 9(NOUA) LUNI