

Cardo Hotels – Commis di sala

Commis di sala

SCOPO DELLA POSIZIONE:

Supporta lo chef de rang assegnato al proprio rango al fine di garantire un elevato livello di servizio, nel rispetto degli standards della Compagnia. Assiste lo chef de rang per tutte le procedure di “Mise en Place”, sbarazzo e riassetto dei tavoli.

Alcuni indicatori generali di comportamento:

- Assiste lo Chef de Rang nel suo lavoro e crea un rapporto di collaborazione anche con gli altri membri della brigata.
- Dimostra una continua iniziativa.
- Risponde in modo appropriato alle esigenze dei clienti.
- Persevera nel miglioramento delle sue capacità e delle sue conoscenze.
- Si adopera affinché il suo lavoro si svolga nel totale riconoscimento delle policies aziendali.
- Annualmente si sottopone alla compilazione dell’ASI e partecipa alle successive riunioni.

DURANTE IL SERVIZIO:

- Welcoming.
- Accompagna gli ospiti ai posti loro assegnati (dietro richiesta del superiore)
- Aiuta gli ospiti a sedersi.

-Porta eventuali ordinazioni di aperitivi, consegnategli dallo Chef de Rang, al bar.

-Da questo momento e per tutta la durata del servizio rispetterà le precedenze al tavolo.

-Serve gli aperitivi od eventualmente dell'acqua minerale.

-Porta l'ordinazione consegnatagli dallo Chef de Rang in cucina, comunicando eventuali variazioni sui piatti o esigenze particolari dei clienti.

-Porta il vino.

-Serve l'acqua.

-Serve il vino.

Mette i coperti ai clienti secondo l'ordinazione effettuata.

-Effettua il servizio.

-Si occupa dello sbarazzo.

COMPETENZE DI EFFICACIA PERSONALE:

- Autocontrollo
- Fiducia in sè
- Flessibilità
- Impegno verso l'organizzazione
- Predisposizione ai rapporti interpersonali e buone capacità comunicative
- Abilità nell'instaurare rapporti lavorativi di successo con gli altri membri dell'organizzazione

<http://cardohotels.com/>