

הגדרת תפקיד - מנהל/ת מחלקת הסעדה

מהות התפקיד

1. ניהול ואחריות תפעולית של מחלקת ההסעדה הכולל: הסעדה מוסדית, ארוחות צהרים לחברי קיבוץ ולקבוצות מבחון באולם הסעדה וקייטרינג, קבלות פנים וארוחות לקבוצות מבחון באולם ההסעדה ובאתרי הפעילות השונים.
2. ייזום, פיתוח ושיפור של המחלקה ומערך ההסעדה.

התפקיד כולל אחריות וסמכות

- ניהול ואחריות תפעול כלל מערך ההסעדה הכולל הפעלת מטבח, חדר אוכל, שטחי הסעדה באתרי הפעילות ואירועים שונים.
- הכנת ארוחת צהרים לחברי קיבוץ.
- אירוח קבוצות לארוחות צהרים.
- הכנה ואספקה של ארוחות לאירועים בשטח.
- אחריות על רווחיות המחלקה.
- עמידה ביעדי ומטרות החברה.
- פיקוח ובקרה מחלקתית בכל התחומים.
- תכנון ופיתוח התחום הקולינארי.
- ניהול תקציבי המזון, חומרי הניקוי, עובדים, FC, אחזקה ואנרגיה.
- שיתוף פעולה עם אנשי השיווק בתחומי שירות הסעדה.
- ניהול מלאי המזון, המתכונים והתפריטים באמצעות תוכנה לניהול מטבח.
- ניהול מו"מ עם ספקים, רכש ומלאי.
- אחריות ליצור המזון במתחייב בתקנות משרד הבריאות והוראות המועצה האזורית.
- חידוש ציוד היצור והתאמתו לצרכים.
- ביצוע סקר שביעות רצון סועדים, הסקת מסקנות וביצוע פעולות מתקנות.

דרישות תפקיד

- ניסיון ניהולי של 4 שנים בתחום מכוון שירות- חובה.
- ניהול תחום המזון והסעדה מוסדית וקייטרינג.
- יכולת ניהול משימות רבות ופיתוח תהליכים תפעוליים למימוש מטרות.
- השגת תוצאות באמצעות ניהול ביצועים שיטתי.
- ניסיון בתחום התיירות- יתרון משמעותי.
- יכולת ניהול מו"מ.
- ידע וניסיון במחשב ובהפעלת תוכנות ייעודיות.

תכונות נדרשות

- כישורים ארגוניים.
- יכולת לקיים יחסי עבודה תקינים עם ממונים ועמיתים.
- יצירתיות, תקשורת בין אישית מעולה.
- יכולת עבודה בתנאי לחץ.
- תודעת שירות גבוהה.

היקף משרה: משרה מלאה, 6 ימים בשבוע.

שליחת קורות חיים ופרטים נוספים: hr@nirdavid.org