

Un apprendistato da Manor come Impiegato/a di gastronomia standardizzata AFC

«IL MIO
CARATTERE
ESTROVERSO
E SOCIEVOLE
è molto
apprezzato.»

MANOR
V. Vujčić

MANOR 

IMPIEGATO/A DI GASTRONOMIA STANDARDIZZATA AFC

Procurare e preparare i prodotti, presentare e vendere prodotti alimentari e consigliare i clienti Manora. La formazione come impiegato/a di gastronomia standardizzata AFC ti offre la possibilità di dare uno sguardo dietro le quinte di un ristorante Manora e ti mostra le diverse mansioni richieste per questo posto di lavoro. È rivolta a tutti gli appassionati Food che amano calarsi nel ruolo di padroni di casa!

LA TUA FORMAZIONE

Durante la formazione di base triennale come impiegato/a di gastronomia standardizzata AFC lavorerai presso il ristorante Manora. Inoltre, frequenterai per alcune settimane la scuola professionale secondo il sistema a blocchi.

IMPARERAI

- Come procurarsi e preparare autonomamente i nostri prodotti.
- Come presentare i prodotti in modo invitante e suscitare così nei clienti la voglia di consumarli.
- Come consigliare al meglio la nostra clientela e vendere i prodotti.
- Come garantire la sicurezza nel reparto Gastronomia.
- Come gestire in modo ottimale i processi nel ristorante Manora.

Nel lavoro quotidiano farai parte di un team di vendita in cui verrai subito accolto/a. Sin dall'inizio ti verranno assegnate diverse mansioni e sarai un membro importante del team. Ti occuperai di pianificare e gestire i processi del tuo ristorante Manora, nonché del rifornimento e della preparazione dei prodotti. Grazie alla tua dimestichezza con gli alimentari sai presentare la merce in modo accattivante. Nel rapporto con i clienti ti occupi delle vendite e di dare consigli sul nostro assortimento. Ed è qui che entra in gioco il tuo talento innato come padrone di casa! In poche parole, non avrai modo di annoiarti.

IL TUO BACKGROUND

- Hai concluso le scuole medie.
- Hai superato il Multicheck commercio al dettaglio e servizio (impiegato/a di gastronomia standardizzata AFC).
- Ti piace relazionarti con gli altri e apprezzare il lavoro di squadra.

- Hai buone capacità organizzative e ti senti a tuo agio in un ambiente vivace.
- Hai una spiccata abilità manuale e una vera e propria passione per i prodotti alimentari.

I TUOI VANTAGGI

- Un'atmosfera di lavoro cordiale in cui potrai sentirti a tuo agio.
- Un team in cui essere preso/a sul serio.
- Varie attività e la possibilità di assumere presto delle responsabilità.
- Un supporto professionale durante la tua formazione.
- La possibilità di conseguire la maturità professionale durante la formazione.
- Una retribuzione superiore alla media, 6 settimane di ferie, un abbonamento metà prezzo e sconti allettanti sugli acquisti (ad es. 25 % sull'abbigliamento).
- Premi in caso di esito positivo dell'apprendistato.
- Diversi eventi per gli apprendisti.

