SVIZZERA 

|  |  |
| --- | --- |
| **Riferimento** | EURES Milano Rif. 66/2021 |
| **Mansione** | Barman /Barmaid |
|   | Barman /BarmaidN.° posti: 2Sede di lavoro: GinevraDescrizione:• Preparare le bevande• Garantire un servizio rapido ed efficiente• Assicurarsi che l'attrezzatura sia conservata correttamente e che il posto di lavoro sia sempre pulito• Organizzare il servizioCondizione della richiesta:Tipo di contratto: Contratto a tempo indeterminatoN.°ore sett.: 42 oreRetribuzione (specificare moneta): salario mensile da definire + sistema di bonusAlloggio: Supporto nelle pratiche per trovarloAltri informazioni:\* Due giorni di riposo a settimana\* Cinque settimane di vacanza all'anno\* Opportunità di crescere all'interno dell'azienda\* Supporto amministrativo e logistico per il traslocoCaratteristiche del candidato:Titolo di studi: RistorazioneEsperienza: Esperienza professionale di almeno 3 anniLingue richieste: Italiano C1, Francese B2Competenze informatiche: Nozioni di basePatente di guida: non necessarioAltri requisiti:• Conoscenza dei classici cocktail internazionali• Conoscenza dei vini italiani• Disponibilità a trasferirsi a GinevraCandidatura: Inviare CV con foto e lettera d'accompagnamento in italiano o francese a Laura Rosasco, Head HR email:opportunity@luigia.ch e cc a eures@afolmet.it |
| **Sede** | Ginevra - Svizzera |
| **Numero posti** | 2 |
| **Titolo** | Diploma Istituto Alberghiero |
| **Email:** | **opportunity@luigia.ch e cc a eures@afolmet.it** |
| **Scadenza:** | 31/03/2022 |

|  |  |
| --- | --- |
| **Riferimento** | EURES Milano Rif. 67/2021 |
| **Mansione** | Chef de partie |
|   | Chef de partieN.° posti: 4Sede di lavoro: GinevraDescrizione:\* Eseguire l'allestimento e la preparazione del cibo prima del servizio\* Preparare, finire e sistemare i piatti durante il servizio\* Controllare le scorte nella zona e passare gli ordini allo chef\* Pulire e liberare l'area e gli strumenti di lavoro dopo ogni servizio\* Rispettare le regole di igiene e sicurezza alimentare (HACCP)Condizione della richiesta:Tipo di contratto: Contratto a tempo indeterminatoN.°ore sett.: 42 oreRetribuzione (specificare moneta): salario mensile da definire + sistema di bonusAlloggio: supporto nelle pratiche per trovarloAltri informazioni:\* Due giorni di riposo a settimana\* Cinque settimane di vacanza all'anno\* Opportunità di crescere all'interno dell'azienda\* Supporto amministrativo e logistico per il traslocoCaratteristiche del candidato:Titolo di studi: CucinaEsperienza: Almeno tre anni di esperienza professionale in una brigata di cucinaLingue richieste:Italiano C1, Francese B1Competenze informatiche: Nozioni di basePatente di guida: non necessarioAltri requisiti:• Conoscenza dei prodotti alimentari tipici italiani• Disponibilità a trasferirsi a GinevraCandidatura:Inviare CV con foto e lettera d'accompagnamento in italiano o francese a Laura Rosasco, Head HR email:opportunity@luigia.ch e cc a eures@afolmet.it |
| **Sede** | Ginevra - Svizzera |
| **Numero posti** | 4 |
| **Email:** | **opportunity@luigia.ch e cc a eures@afolmet.it** |
| **Scadenza:** | 31/03/2022 |

|  |  |
| --- | --- |
| **Riferimento** | EURES Milano Rif. 68/2021 |
| **Mansione** | Chef de Rang |
|   | Chef de RangN.° posti: 5Sede di lavoro: GinevraDescrizione:• Accogliere i clienti, servirli, raccomandarli• Proporre il menu• Prendere ordini• Seguire la formazione organizzata dal capo cameriere• Gestire la fila durante il servizio• Apparecchiare e sparecchiare i tavoli durante il servizioCondizione della richiesta:Tipo di contratto: Contratto a tempo indeterminatoN.°ore sett.: 42 oreRetribuzione (specificare moneta): salario mensile da definire + sistema di bonusAlloggio: Supporto nelle pratiche per trovarloAltri informazioni:\* Due giorni di riposo a settimana\* Cinque settimane di vacanza all'anno\* Opportunità di crescere all'interno dell'azienda\* Supporto amministrativo e logistico per il traslocoCaratteristiche del candidato:Titolo di studi: RistorazioneEsperienza: Almeno tre anni di esperienza professionale nello stesso ruolo in una brigata di servizio in sala.Lingue richieste:Italiano C1, Francese B1Competenze informatiche: Nozioni di basePatente di guida: non necessarioAltri requisiti:• Conoscenza dei prodotti alimentari tipici italiani• Disponibilità a trasferirsi a GinevraCandidatura:Inviare CV con foto e lettera d'accompagnamento in italiano o francese a Laura Rosasco, Head HR email:opportunity@luigia.ch e cc a eures@afolmet.it |
| **Sede** | Ginevra - Svizzera |
| **Numero posti** | 5 |
| **Email:** | **opportunity@luigia.ch e cc a eures@afolmet.it** |
| **Scadenza:** | 31/03/2022 |

|  |  |
| --- | --- |
| **Riferimento** | EURES Milano Rif. 69/2021 |
| **Mansione** | Commis de Cuisine |
|   | Commis de CuisineN.° posti: 4Sede di lavoro: GinevraDescrizione:• Esecuzione di lavori preparatori: come pelare le verdure, ridurre le salse, ecc.• Eseguire la cottura e il riscaldamento• Preparazione di panini, insalate, colazioneCondizione della richiesta:Tipo di contratto: Contratto a tempo indeterminatoN.°ore sett.: 42 oreRetribuzione (specificare moneta): salario mensile da definire + sistema di bonusAlloggio: Supporto nelle pratiche per trovarloAltri informazioni:\* Due giorni di riposo a settimana\* Cinque settimane di vacanza all'anno\* Opportunità di crescere all'interno dell'azienda\* Supporto amministrativo e logistico per il traslocoCaratteristiche del candidato:Titolo di studi: CucinaEsperienza: almeno 2 anni d'esperienza nello stesso ruoloLingue richieste:Italiano C1, Francese B1Competenze informatiche: Nozioni di basePatente di guida: non necessarioAltri requisiti:\* Conoscenza dei prodotti alimentari\* Disponibilità a trasferirsi a GinevraCandidatura:Inviare Cv con foto e lettera d'accompagnamento in italiano o francese a Laura Rosasco, Head HR email:opportunity@luigia.ch e cc a eures@afolmet.it |
| **Sede** | Ginevra - Svizzera |
| **Numero posti** | 4 |
| **Email:** | **opportunity@luigia.ch e cc a eures@afolmet.it** |
| **Scadenza:** | 31/03/2022 |

|  |  |
| --- | --- |
| **Riferimento** | EURES Milano Rif. 70/2021 |
| **Mansione** | Pizzaiolo |
|   | PizzaioloN.° posti: 1Sede di lavoro: Ginevra (Svizzera)Descrizione:• Controllo degli ingredienti, conservazione e allestimento• Controllo della conformità delle consegne• Controlla il lavoro della propria squadra• Implementare i mezzi necessari per il buon funzionamento del servizio• Scrivere rapporti settimanali per il direttore del ristorante• Gestire il forno a legnaCondizione della richiesta:Tipo di contratto: Contratto a tempo indeterminatoN.°ore sett.: 42 oreRetribuzione (specificare moneta): salario mensile da definire + sistema di bonusAlloggio: Supporto nelle pratiche per trovarloAltri informazioni:\* Due giorni di riposo a settimana\* Cinque settimane di vacanza all'anno\* Opportunità di crescere all'interno dell'azienda\* Supporto amministrativo e logistico per il traslocoCaratteristiche del candidato:Titolo di studi: CucinaEsperienza: Almeno due anni di esperienza con un forno a legnaLingue richieste:Italiano C1, Francese B1Competenze informatiche: Nozioni di basePatente di guida: non necessarioAltri requisiti:\* Conoscenza dei prodotti alimentari\* Disponibilità a trasferirsi a GinevraCandidatura:Inviare Cv con foto e lettera d'accompagnamento in italiano o francese a Laura Rosasco, Head HR email:opportunity@luigia.ch e cc a eures@afolmet.it |
| **Sede** | Ginevra - Svizzera |
| **Numero posti** | 1 |
| **Email:** | **opportunity@luigia.ch e cc a eures@afolmet.it** |
| **Scadenza:** | 31/03/2022 |