SVIZZERA svizzera

|  |  |
| --- | --- |
| **Riferimento** | EURES Milano Rif. 66/2021 |
| **Mansione** | Barman /Barmaid |
|  | Barman /Barmaid N.° posti: 2  Sede di lavoro: Ginevra Descrizione: • 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 servizio Condizione della richiesta: Tipo di contratto: Contratto a tempo indeterminato N.°ore sett.: 42 ore Retribuzione (specificare moneta): salario mensile da definire + sistema di bonus Alloggio: Supporto nelle pratiche per trovarlo Altri 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 trasloco Caratteristiche del candidato: Titolo di studi: Ristorazione Esperienza: Esperienza professionale di almeno 3 anni Lingue richieste: Italiano C1, Francese B2 Competenze informatiche: Nozioni di base Patente di guida: non necessario Altri requisiti: • Conoscenza dei classici cocktail internazionali • Conoscenza dei vini italiani • Disponibilità a trasferirsi a Ginevra Candidatura: 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 partie N.° posti: 4 Sede di lavoro: Ginevra Descrizione: \* 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 indeterminato N.°ore sett.: 42 ore Retribuzione (specificare moneta): salario mensile da definire + sistema di bonus Alloggio: supporto nelle pratiche per trovarlo Altri 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 trasloco Caratteristiche del candidato: Titolo di studi: Cucina Esperienza: Almeno tre anni di esperienza professionale in una brigata di cucina Lingue richieste: Italiano C1, Francese B1 Competenze informatiche: Nozioni di base Patente di guida: non necessario Altri requisiti: • Conoscenza dei prodotti alimentari tipici italiani • Disponibilità a trasferirsi a Ginevra Candidatura: 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 Rang N.° posti: 5 Sede di lavoro: Ginevra Descrizione: • 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 servizio Condizione della richiesta: Tipo di contratto: Contratto a tempo indeterminato N.°ore sett.: 42 ore Retribuzione (specificare moneta): salario mensile da definire + sistema di bonus Alloggio: Supporto nelle pratiche per trovarlo Altri 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 trasloco Caratteristiche del candidato: Titolo di studi: Ristorazione Esperienza: Almeno tre anni di esperienza professionale nello stesso ruolo in una brigata di servizio in sala. Lingue richieste: Italiano C1, Francese B1 Competenze informatiche: Nozioni di base Patente di guida: non necessario Altri requisiti: • Conoscenza dei prodotti alimentari tipici italiani • Disponibilità a trasferirsi a Ginevra Candidatura: 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 Cuisine N.° posti: 4 Sede di lavoro: Ginevra Descrizione: • Esecuzione di lavori preparatori: come pelare le verdure, ridurre le salse, ecc. • Eseguire la cottura e il riscaldamento • Preparazione di panini, insalate, colazione Condizione della richiesta: Tipo di contratto: Contratto a tempo indeterminato N.°ore sett.: 42 ore Retribuzione (specificare moneta): salario mensile da definire + sistema di bonus Alloggio: Supporto nelle pratiche per trovarlo Altri 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 trasloco Caratteristiche del candidato: Titolo di studi: Cucina Esperienza: almeno 2 anni d'esperienza nello stesso ruolo Lingue richieste: Italiano C1, Francese B1 Competenze informatiche: Nozioni di base Patente di guida: non necessario Altri requisiti: \* Conoscenza dei prodotti alimentari \* Disponibilità a trasferirsi a Ginevra Candidatura: 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 |
|  | Pizzaiolo N.° posti: 1 Sede 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 legna Condizione della richiesta: Tipo di contratto: Contratto a tempo indeterminato N.°ore sett.: 42 ore Retribuzione (specificare moneta): salario mensile da definire + sistema di bonus Alloggio: Supporto nelle pratiche per trovarlo Altri 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 trasloco Caratteristiche del candidato: Titolo di studi: Cucina Esperienza: Almeno due anni di esperienza con un forno a legna Lingue richieste: Italiano C1, Francese B1 Competenze informatiche: Nozioni di base Patente di guida: non necessario Altri requisiti: \* Conoscenza dei prodotti alimentari \* Disponibilità a trasferirsi a Ginevra Candidatura: 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 |