



**DIVISIONE  
RISTORAZIONE**

## **JOB DESCRIPTION RM**

Il titolare della posizione, organizza le attività del ristorante e pianifica i turni di lavoro del personale; richiede la fornitura di materiali di consumo (bibite, alimenti, prodotti di pulizia, stoviglie e minuteria) impiegando le tipiche attrezzature d'ufficio (computer e telefoni); compila la scheda di registrazione, in occasione della consegna dei prodotti alimentari da parte dei fornitori, verificando la conformità della merce ricevuta con l'ordine di acquisto, l'integrità delle confezioni, la data di scadenza, la temperatura ai fini del mantenimento della catena del freddo; programma le attività tipiche del ristorante (preparazione delle pietanze, esecuzione delle pulizie dei locali e delle attrezzature). Il titolare della posizione sovrintende l'andamento del ristorante provvedendo alla supervisione ed alla gestione del personale; fornisce indicazioni sulla disposizione degli arredi, sulla esposizione di cartelli e materiale pubblicitario, sulla corretta gestione di incassi e materiali fiscali in genere; verifica il corretto andamento delle attività di pulizia e manutenzione e si attiva per eventuali manutenzioni, sostituzioni ed inserimenti di nuove attrezzature ed apparecchiature nel ristorante. E' inoltre il solo incaricato di mantenere i rapporti con la sede centrale della divisione Ristorazione del Pastificio Rana e la direzione del centro commerciale. Il titolare della posizione esegue le attività di preparazione delle colazioni (cottura dei dolci con forno, preparazione della caffetteria, servizio di cassa). Il titolare della posizione provvede all'immagazzinamento delle confezioni nelle strutture di stoccaggio (celle frigorifere, scaffalature) in occasione della consegna dei prodotti alimentari e delle bevande da parte dei fornitori, preleva dalle strutture di stoccaggio le bevande, la pasta e gli alimenti con conseguente rifornimento dei frigoriferi e del banco di vendita, provvede alla sistemazione della pasta nelle saladette, alla farcitura delle pizze, alla preparazione e porzionatura delle insalate e dei dessert in piatti, scodelle, terrine e contenitori in genere ed alla loro successiva sistemazione nei banchi vetrina. Il titolare della posizione si alterna con gli operatori nell'eseguire la cottura e lo spadellamento delle pasta fresca, la cottura delle pizze in forno (impiegando sistemi di riscaldamento elettrici ed utilizzando le normali attrezzature tipiche della ristorazione, quali coltelli, forchette, pentole e tegami di varia natura), il servizio al cliente (presa dell'ordinazione, preparazione del vassoio con stoviglie e consumazione, preparazione della caffetteria, servizio di cassa), l'eventuale raccolta dei vassoi dai tavoli a fine consumazione ed il loro inserimento negli appositi carrelli, lo svuotamento dei vassoi con separazione delle stoviglie dai residui di cibo, il risciacquo manuale dei vassoi, il lavaggio delle stoviglie (risciacquo manuale e carico delle lavastoviglie), il lavaggio delle attrezzature di cucina (piani di cottura, bollitori, piastre riscaldanti, forni), la pulizia delle superfici delle cappe, il trasferimento con carrello dei sacchi di rifiuti presso l'area di raccolta, il lavaggio dei pavimenti del ristorante e, eventualmente, della zona di consumazione e dei relativi tavoli e sedie, la pulizia delle celle frigorifere e degli spogliatoi compresi i servizi igienici. La mansione include le operazioni per il carico manuale degli appositi sali nell'impianto per l'addolcitura dell'acqua con eventuale accesso al soppalco. Il titolare della posizione partecipa a riunioni svolte presso la sede principale dell'unità produttiva.

## **COMPETENZE RICHIESTE**

Il direttore di un ristorante ha due competenze sostanziali richieste: sapere far lavorare il personale e saper far rendere al meglio gli spazi ed i tempi che ha a disposizione, a gamma prodotto data. Può aggiungere a queste competenze quelle di fornire un buon feedback all'azienda su comportamenti e richieste del consumatore finale

## **SKILL**

Gestione diretta del personale, ottimizzazione delle risorse (spazi, tempi, prodotti), imprenditorialità

## **RESPONSABILITA'**

Fatturato e margini operativi del punto di vendita