



**DIVISIONE
RISTORAZIONE**

JOB DESCRIPTION OPERATORE

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. Le operazioni svolte quotidianamente consistono nel prelevare dalle strutture di stoccaggio le bevande, la pasta e gli alimenti con conseguente rifornimento dei frigoriferi e del banco di vendita, la sistemazione della pasta nelle saladette, la farcitura delle pizze, la preparazione e porzionatura delle insalate e dei dessert in piatti, scodelle, terrine e contenitori in genere e la loro successiva sistemazione nei banchi vetrina. Gli operatori nel corso del turno possono alternarsi 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 può svolgere la preparazione e la cottura dei prodotti presso sedi di manifestazioni ed eventi promozionali.

COMPETENZE RICHIESTE

Ha un compito principale nel ristorante, deve essere in grado di coprire più ruoli. E' un punto nevralgico sia perché è determinante ai fini del risultato del ristorante stesso sia perché è il primo (e spesso unico) punto di contatto con il consumatore finale

SKILL

Capacità di interlocuzione con i clienti finali, proattività nel lavoro

RESPONSABILITA'

In relazione all'attività svolta