

# Dai camerieri ai custodi: a Testaccio si cerca personale per nuovo spazio enogastronomico

Il locale, sito a Roma in zona Testaccio, ospiterà eventi culinari organizzati da Chef stellati



a cura di RomaLavoro ([www.romalavoro.info](http://www.romalavoro.info))

04 luglio 2016 08:46



I più letti di oggi

**È affidata all'agenzia per il lavoro Orienta** la selezione di personale per una nuova imminente apertura di un prestigioso e immenso spazio culinario con annessi ristorante, pizzeria, gastronomia, bar, gelateria e forno. Il locale, sito a Roma in zona Testaccio, ospiterà eventi culinari organizzati da Chef stellati. Ecco tutti i profili ricercati.

**Custode.** Si seleziona per cominciare un Custode del locale. Il candidato si occuperà: della sorveglianza del locale di notte e della sicurezza generale, alloggiando nella stanza ad hoc prevista; di sorvegliare attentamente i monitor e le telecamere per prevenire eventuali furti; all'occorrenza dare una mano nei lavori di carico e scarico merci, piccole manutenzioni. Completa il profilo: struttura fisica importante.

**Magazziniere.** Posizione aperta poi per un Magazziniere. Il candidato si occuperà: del magazzino; delle attività di scarico, sistemazione e stoccaggio prodotti; all'occorrenza può dare una mano nei lavori di piccole manutenzioni; redigere note sulle attività di magazzino attraverso fogli excel; accedere ai locali delle forniture. Completa il profilo: struttura fisica importante.

**Manutentore.** Opportunità a disposizione per un Manutentore. Il candidato si occuperà della manutenzione dei locali, anche per gli aspetti idraulici, elettrici, impiantistica. Completano il profilo: struttura fisica importante, competenze in idraulica ed elettricità.

**Addetti pulizie.** Saranno due gli Addetti pulizie da mettere sotto contratto. Il candidato si occuperà delle attività di pulizia dei locali e del mantenimento in ordine dei bagni durante il servizio.

**Lavapiatti.** Ben cinque i posti a disposizione nel ruolo di Lavapiatti. Il candidato sarà responsabile del riassetto e della corretta pulizia di attrezzature e utensili e dei locali cucina. Si occuperà della corretta manutenzione e conservazione degli utensili di cucina, del controllo degli oggetti stessi. Completano il profilo: puntualità, accuratezza, resistenza fisica, cura nel vestire e scrupolosa igiene personale.

**Accoglienza.** Un'occasione arriva anche per una figura che sarà inserita nell'attività di Accoglienza pizzeria. Il candidato sarà responsabile dell'accoglienza dei clienti: verifica delle prenotazioni, accompagnamento dei clienti al tavolo e gestione delle richieste speciali da parte dei clienti (taxi, particolari tavoli, ecc). Inoltre, supporterà il Maitre nella gestione del servizio cercando di minimizzare i

tempi di attesa. Completano il profilo cortesia, attenzione, capacità di gestire flussi consistenti di persone e bella presenza. Indispensabile: ottima conoscenza dell'inglese.

**Aiuto camerieri/Runner.** Cercasi 3 Aiuto camerieri/Runner. I candidati si occuperanno del servizio delle bibite ai tavoli durante il turno, del supporto ai camerieri nel servizio dei piatti, nell'apparecchiatura/sparecchiatura dei tavoli prima, durante e dopo il servizio e nel garantire la pulizia dei locali e delle attrezzature. Completano il profilo cortesia, velocità, capacità di lavorare sotto stress e su grandi volumi, cura nel vestire e bella presenza.

**Sommelier.** Altra ricerca attiva quella per Sommelier. Il candidato sarà responsabile della selezione dei vini del ristorante in coordinamento con lo Chef, garantirà il corretto stoccaggio e conservazione dei vini, monitorerà le giacenze e durante il turno si occuperà di ricevere l'ordine dei vini e ne curerà il servizio al tavolo. Completano il profilo: spiccate doti di comunicazione e relazione con il pubblico, bella presenza e gentilezza. Indispensabile: ottima conoscenza dell'inglese.

**Responsabile sala e Food/Beverage Manager.** Ultime 2 ricerche per Responsabili, un addetto alla sala e uno al food/beverage. Il primo sarà responsabile di tutte le attività di sala e dell'andamento del servizio, per cui si richiedono: cortesia, ottime capacità di organizzazione, di relazione con il cliente e gestione delle criticità, esperienza nella posizione, capacità di comando e di lavoro in team, di lavorare sotto stress e su grandi volumi, cura nel vestire e bella presenza, ottima conoscenza dell'inglese. Il secondo dovrà coordinare l'area cibo e bibite per cui si richiedono: auto imprenditorialità, flessibilità, leadership e coordinamento delle risorse umane, ottime capacità di relazione con il pubblico e doti di comunicazione, forte orientamento al risultato, ottima conoscenza dell'inglese.

**Come candidarsi.** Per tutti i profili è gradita un'esperienza di almeno 2 anni nel ruolo, oltre a requisiti quali: serietà, affidabilità, flessibilità, meticolosità, attitudine al problem solving. Gli annunci, privi di scadenza precisa, sono pubblicati sul sito [www.orienta.net](http://www.orienta.net): la filiale di competenza che gestisce le ricerche è quella di Roma Anagnina il cui indirizzo email di candidatura è [sede@orienta.net](mailto:sede@orienta.net).

