

Vacancy: RESPONSABILE LOCANDA

<i>Organizzazione:</i>	Cooperativa Rondine Servizi srl
<i>Sede di lavoro:</i>	Arezzo, Località Rondine
<i>Tipologia contratto:</i>	tempo determinato, full time (38 ore settimanali)
<i>Disponibilità:</i>	Immediata

Rondine Cittadella della Pace

Rondine Cittadella della Pace è un'organizzazione che si impegna per la riduzione dei conflitti armati nel mondo e la diffusione della propria metodologia per la trasformazione creativa del conflitto in ogni contesto. L'obiettivo è contribuire a un pianeta privo di scontri armati, in cui ogni persona abbia gli strumenti per gestire creativamente i conflitti, in modo positivo.

La locanda di Rondine

Rondine nasce in un borgo medievale toscano a pochi chilometri da Arezzo, in Italia: qui si strutturano i principali progetti di Rondine per l'educazione e la formazione. Un luogo di rigenerazione dell'uomo, perché diventi leader di sé stesso e della propria comunità nella ricerca del bene comune.

La locanda, gestita dalla Cooperativa, è parte integrante del Borgo e fornisce i servizi legati all'ospitalità per gli studenti della World House, del Quarto Anno Liceale d'Eccellenza e di tutti coloro che a vario titolo ne vengono in contatto. Diventa spesso il fulcro di eventi aggregativi e parte essenziale degli aspetti interculturali dell'esperienza di Rondine.

Job description

La risorsa sarà inserita nella Cooperativa sociale, che fornisce servizi all'associazione Rondine Cittadella della Pace, con la responsabilità della gestione dell'intera attività della locanda. Si occuperà prioritariamente della gestione generale, dei fornitori, della programmazione dei pasti, con attenzione alle diverse esigenze espresse dagli ospiti anche con riguardo alle diverse culture e religioni presenti, del controllo della corretta prassi igienica, della organizzazione di eventi.

Principali compiti e responsabilità

- Garantire la selezione e valutazione dei fornitori di generi alimentari e di consumo per la locanda e gestirne gli acquisti in stretto raccordo con l'amministrazione della cooperativa
- Predisporre i menu stagionali equilibrati per una corretta dieta, in linea con i bisogni multiculturali e specifici degli utenti della locanda
- Definire e supervisionare il piano pulizie dei locali adibiti a ristorazione
- Supervisionare la corretta gestione degli alimenti in linea con il Piano HACCP e il Manuale della corretta prassi igienica
- Definire con gli uffici di Rondine gli spazi di volontariato all'interno della mensa, coordinare e supervisionare l'inserimento delle figure volontarie garantendone un messaggio educativo
- Definire e organizzare gli spazi adibiti alla ristorazione al fine di meglio garantire il servizio verso i vari utenti
- Garantire il corretto funzionamento del registratore di cassa e di tutti gli adempimenti fiscali connessi con l'attività di ristorazione



- Garantire la verifica delle presenze e la corretta corresponsione del servizio erogato
- Garantire il coordinamento del personale di cucina e la loro supervisione nelle mansioni affidate, degli orari di lavoro, ferie e permessi in stretto raccordo con l'amministrazione
- Assicurare la copertura di parte dell'orario del servizio di ristorazione in qualità di cuoco

Requisiti obbligatori

- Possesso attestato HACCP
- Attestato SAB (ex-REC)
- Qualifica professionale di cuoco
- Ottima conoscenza della lingua italiana, desiderata conoscenza della lingua inglese
- Automunito/a

Competenze richieste

- Ottima capacità di pianificazione e organizzazione del lavoro nel rispetto di scadenze pressanti
- Ottime capacità di problem solving e gestione dello stress
- Ottime capacità comunicative e relazionali
- Predisposizione ai rapporti interpersonali
- Capacità di lavorare in team e in autonomia
- Doti di flessibilità e riservatezza
- Condivisione della mission e dei valori di Rondine

Inviare lettera di presentazione e CV con l'indicazione di eventuali referenze all'indirizzo info@rondine.org, precisando nell'oggetto "vacancy responsabile locanda".