



„PRIESTOR NA VAŠU PRÍLEŽITOSŤ“

Prijímateľ NFP HUBERT NZ, s.r.o. prevádzkovateľ Hotela a Reštaurácie Hubert v Nových Zámkoch informuje, že dňom 3.5.2010 začal s realizáciou aktivít projektu

„Zvyšovanie úrovne poskytovaných služieb cez novovytvorené pracovné miesta
v hotelovom zariadení Hubert Nové Zámky“

Tento projekt sa realizuje vďaka podpore z Európskeho sociálneho fondu v rámci
Operačného programu Zamestnanosť a sociálna inklúzia

Európsky sociálny fond pomáha rozvíjať zamestnanosť podporovaním zamestnatelnosti, obchodného ducha,
rovnakých príležitostí a investovaním do ľudských zdrojov

Dôležité odkazy

RO zodpovedný za realizáciu pomoci
Ministerstvo práce, sociálnych vecí a rodiny SR
www.esf.gov.sk

SORO zodpovedný za realizáciu pomoci
Sociálna implementačná agentúra
www.sia.gov.sk/www.fsr.gov.sk





INFORMÁCIA O PROJEKTE

A) Cieľ projektu - zvýšenie úrovne poskytovaných služieb cez novovytvorené pracovné miesta

V rámci projektu bude vytvorených 6 nových pracovných miest:

- údržbár
- čašník/čašníčka
- pomocník prevádzkara
- prevádzkar
- šéfkuchár
- hotelový manažér

B) Časový rámec realizácie Projektu

Názov aktivity	Začiatok realizácie aktivity (MM/RRRR)	Ukončenie realizácie aktivity (MM/RRRR)
Hlavné aktivity (max. 100 znakov pre každú aktivitu)		
1. Vytvorenie a obsadenie pracovného miesta - šéfkuchár	05/2010	05/2010
2. Vytvorenie a obsadenie pracovného miesta - hotel manažér	10/2010	10/2010
3. Vytvorenie a obsadenie pracovného miesta - prevádzkar	07/2010	07/2010
4. Vytvorenie a obsadenie pracovného miesta - pomocník prevádzkara	09/2010	09/2010
5. Vytvorenie a obsadenie pracovného miesta - čašník	07/2010	07/2010
6. Vytvorenie a obsadenie pracovného miesta - údržbár	06/2010	06/2010
7. Zaškolenie uchádzača na pracovné miesto - prevádzkar	07/2010	09/2010
8. Zaškolenie uchádzača na pracovné miesto - pomocník prevádzkara	09/2010	11/2010
9. Zaškolenie uchádzača na pracovné miesto - údržbár	06/2010	08/2010
10. Zaškolenie uchádzača na pracovné miesto - čašník	07/2010	09/2010
11. Zaškolenie uchádzača na pracovné miesto - hotel manažéra	10/2010	11/2010
12. Zaškolenie uchádzača na pracovné miesto - šéfkuchár	05/2010	07/2010



C) POŽIADAVKY NA UCHÁDZAČOV O ZAMESTNANIE

POZÍCIA

PLÁNOVNÝ MESIAC OBSADENIA PRACOVNÉHO MIESTA

ÚDRŽBÁR	JÚN 2010
ČAŠNÍK/ČAŠNÍČKA	JÚL 2010
POMOCNÍK PREVÁDZKARA	SEPTEMBER 2010
PREVÁDZKAR	JÚL 2010
ŠÉFKUCHÁR	MÁJ 2010
HOTELOVÝ MANAŽÉR	OKTÓBER 2010

Požiadavky na kandidáta - ÚDRŽBÁR

- zručnosti z oblasti opráv električky, vody, murárskych prác a iných druhov údržbarských prác
- znalosť práce záhradníka výhodou
- kladný postoj k práci

Na výberovom konaní na miesto ČAŠNÍKA/ČAŠNÍČKY nás bude zaujímať:

- vzťah k práci čašníka – hľadáme uchádzača, ktorého práca baví,
- predstava o tom, ako sa treba správať k zákazníkovi – čo zákazník očakáva, čo ocení a čo viete ponúknuť,
- názor, ako by mala vyzerat' reštaurácia na vysokej gastronomickej úrovni – na čo treba dbať, čo sa nesmie zanedbať.

Požiadavky:

- príjemné vystupovanie,
- ovládanie pravidiel spoločenského stolovania,
- komunikácia (ovládanie cudzieho jazyka výhodou – AJ al. NJ aspoň na základnej úrovni),
- práca s PC - základné znalosti,
- flexibilita a schopnosť učiť sa nové veci

Na miesto POMOCNÍKA PREVÁDZKARA, bude vybraný uchádzač, ktorý spĺňa tieto požiadavky:

- pracovitý, aktívny prístup,
- slušné vystupovanie,
- spoľahlivosť,
- flexibilita,
- ochota učiť sa nové veci,
- vodičský preukaz typu B,
- znalosť práce s drevinami a zeleňou výhodou,
- práca s PC výhodou, cudzí jazyk výhodou.



Požiadavky na kandidáta - PREVÁDZKAR

- znalosti z oblasti hotelierstva a gastronomických služieb,
- prax v obore minimálne 1-2 roky,
- organizačný talent, samostatnosť, flexibilita, cieľavedomosť, spoľahlivosť,
- schopnosť priniesť vymyslieť a zorganizovať nové aktivity,
- príjemné vystupovanie a komunikatívnosť,
- Práca s PC - na úrovni aktívny užívateľ, znalosť minimálne MO,
- vodičský preukaz typu B,
- aktívna znalosť jedného z cudzích jazykov (AJ al. NJ).

Požiadavky na kandidáta ŠÉFKUCHÁR

- Od šéfkuchára budeme očakávať aktívny prístup, nápady ako vylepšiť existujúci jedálna lístok, obedové menu, vínnu kartu.
- Návrhy ako prilákať zákazníka, aké akcie (napr. tematické večery) bude vedieť zrealizovať, ktoré my spropagujeme.
- Očakávame nápady pri rozbiehaní cateringu. Bude musieť vedieť zastrešiť akcie (oslavy, svadby, posedenia), čo sa ponuky jedál týka - ušit' ponuku zákazníkovi na mieru - vedieť vypracovať kalkuláciu, receptúry a ceny jedál.
- Očakávame, že prispeje k vylepšeniu práce, k výškoleniu existujúceho personálu.
- Jeho činnosťou, by mala reštaurácia zvýšiť svoju gastronomickú úroveň.
- Jeho prácou by malo byť sledovanie trendov v gastronómii a ich aplikácia v našej reštaurácii.

Požiadavky na kandidáta - HOTELOVÝ MANAŽÉR

- vysokoškolské vzdelanie ekonomického charakteru,
 - prax s riadením kolektívu,
 - schopnosť prezentovať, vysoká komunikatívnosť
 - schopnosť presadiť sa, samostatnosť, pribojnosť, cieľavedomosť,
 - aktívny prístup,
 - prax v obore výhodou,
 - vodičský preukaz typu B - aktívny vodič.
- Znalosti:
- z oblasti gastronómie, hotelierstva a cestovného ruchu,
 - legislatívy v tomto obore,
 - Nitrianskeho regiónu (pamiatky, atrakcie, prehľad o hoteloch a reštauráciách),
 - práce s PC (znalosť Oberonu výhodou),
 - znalosť 2 cudzích jazykov - aktívne.

