

Společnost HOTEL TRAVNÝ, s. r. o.

vyhlašuje výběrové řízení na provozního hotelu

Vyhlašujeme výběrové řízení na pozici provozního do hotelu Travný v obci Pražmo. Společnost HOTEL TRAVNÝ, s. r. o. je ve 100 % vlastnictví Obce Pražmo, přičemž samotná provozovna je otevřena poměrně krátkou dobu (duben 2017), během které si zejména restaurace získala oblibu lidí místních, i ze širšího okolí.

Předpokládaný nástup: 1. 12. 2017.

Nabízíme:

Zajímavou a nejednotvárnou práci v krásném prostředí podhůří Beskyd. Hotel v dubnu nastartoval svou novou životní éru s novým majitelem a to po jeho krátkém uzavření. Z tohoto důvodu bude nový provozní hotelu spolutvůrcem jeho provozu, nikoliv jen vykonavatelem přání majitele.

Můžeme garantovat stálou práci na dobu neurčitou za zajímavé finanční ohodnocení a benefity. V případě kvalitně a zodpovědně odváděné práce zaručíme dlouhodobou pracovní jistotu s adekvátním finančním a profesním růstem.

Požadujeme:

Středoškolské vzdělání s maturitou (obor hoteliérství, pohostinství výhodou), praxi ve vedení restauračního, resp. hotelového provozu, zkušenosti s vedením týmu, bezúhonnost, spolehlivost, flexibilitu, kreativní myšlení, řidičský průkaz sk. B., ovládání práce na PC, znalosti v oblasti ekonomiky a legislativy provozu.

SVÉ STRUKTUROVANÉ ŽIVOTOPISY S KONTAKTNÍMI ÚDAJI (TEL. Č., MAIL) A PODNIKATELSKÉ PLÁNY (MIN. ROZSAH 1 X A4, MAX. ROZSAH 2 X A4) MŮŽETE PŘEDKLÁDAT NA ADRESU: HOTEL TRAVNÝ, s. r. o., PRAŽMO 153, 739 04 PRAŽMO,

NEJPOZDĚJI DO 27. 10. 2017 12:00 HOD. (V PŘÍPADĚ ZASLÁNÍ POŠTOU JE ROZHODUJÍCÍ DATUM DORUČENÍ, NIKOLIV PŘEDÁNÍ NA POŠTU).

VELMI DOPORUČUJEME OSOBNÍ PROHLÍDKU HOTELU, KTEROU JE MOŽNÉ DOHODNOUT NA TEL. Č. 720 512 876 (VOLEJTE V DOPOLEDNÍCH HODINÁCH).

ÚSTNÍ POHOVORY UCHAZEČŮ, KTERÍ, SPLNÍ VÝŠE UVEDENÉ PODMÍNKY, PROBĚHNOU V PONDĚLÍ 30. 10. 2017 OD 14:00 HOD. O PŘESNÉM ČASU POHOVORU BUDETE TEL. INFORMOVÁNI.

Doporučená struktura podnikatelského plánu:

- rozbor personální problematiky (jasná představa o zajištění provozu personálem, ohodnocení zaměstnanců, motivační prvky, požadavky na oděv, chování, znalosti, pracovní dobu, apod.)

- rozbor provozní problematiky restaurace (struktura jídelníčku, vybavení restaurace a kuchyně, cenová politika, organizace oslav, svateb, smutečních hostin, workshopu, seminářů, apod., provoz zahradní restaurace, organizace mimořádných aktivit – disco, živá hudba, apod.)

- rozbor provozní problematiky hotelu (servis, standard ubytování, čistota, vybavení pokojů apod.)

- managerská aktivita (zajištění surovin, logistika, konkurenceschopnost, apod.)

- management (propagace, vedení stránek, rezervace, na jakou klientelu se hotel má zaměřit, apod.)

Jak odpovíte na otázku komise:

1. Majitel si přeje zavedení do jídelníčku nějakou specialitu, která bude charakteristická pouze pro naši restauraci. Co si o tom myslíte? Napadá Vás něco? Jste pro zavedení netradičních drobných pochutin k pivu? Pakliže ano, na jakou si myslíte:-), pakliže ne, z jakého důvodu?
2. Co si myslíte o zavedení bezhotovostního styku? Jaký je Váš názor na stravenky?
3. Co uděláte proto, abychom se stali oblíbeným místem odpočinku pro cyklisty? Myslíte si, že je pro restauraci důležitá wifi? Proč?



Marek Kaníok, DiS.
jednatel společnosti