

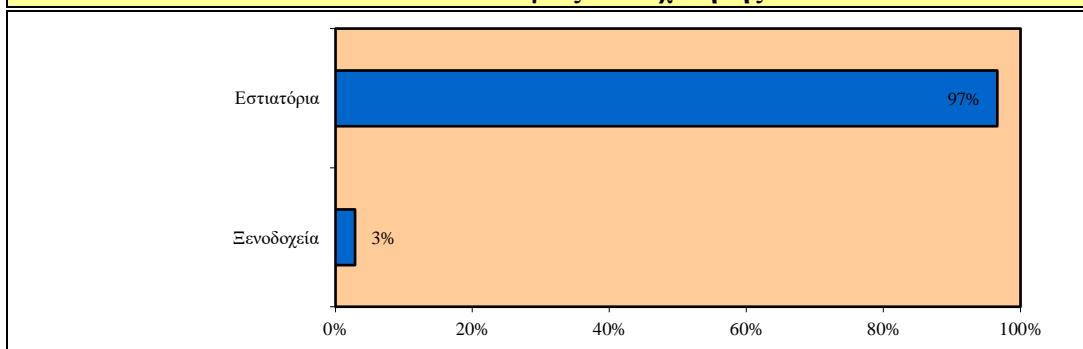
Διευθυντές εστιατορίων (ISCO-08 1412)

Περιγραφή Επαγγέλματος

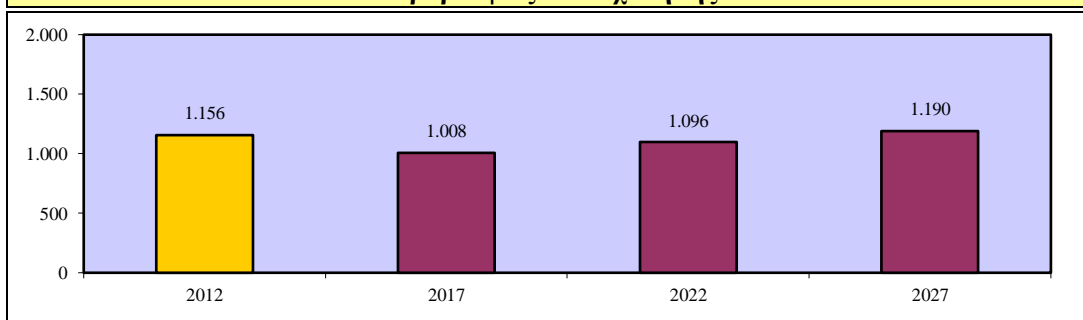
Οι Διευθυντές εστιατορίων οργανώνουν και διευθύνουν τη γενική λειτουργία εστιατορίων και καφετεριών με σκοπό να προσφέρουν υπηρεσίες εστίασης σε πελάτες. Ειδικότερα:

- οργανώνουν το μενού σε συνεργασία με τους αρχιμάγειρες και μάγειρες
- διευθετούν την αγορά και τιμολόγηση των προϊόντων που προσφέρουν
- κρατούν αρχεία σε σχέση με τα αποθέματα και τις χρηματοοικονομικές συναλλαγές
- διασφαλίζουν ότι οι χώροι εστίασης, κουζίνας και φύλαξης των προϊόντων είναι καθαροί και συμμορφώνονται με τους κανονισμούς υγείας
- αξιολογούν την ικανοποίηση των πελατών για την ποιότητα του φαγητού και την εξυπηρέτηση
- οργανώνουν ειδικές εκδηλώσεις
- κάνουν κρατήσεις και βοηθούν στη λήψη παραγγελιών
- διασφαλίζουν την τήρηση των νόμων και κανονισμών σε θέματα επαγγελματικής ασφάλειας και υγείας
- επιλέγουν προσωπικό, μεριμνούν για την κατάρτιση του και ετοιμάζουν τα ωράρια εργασίας του

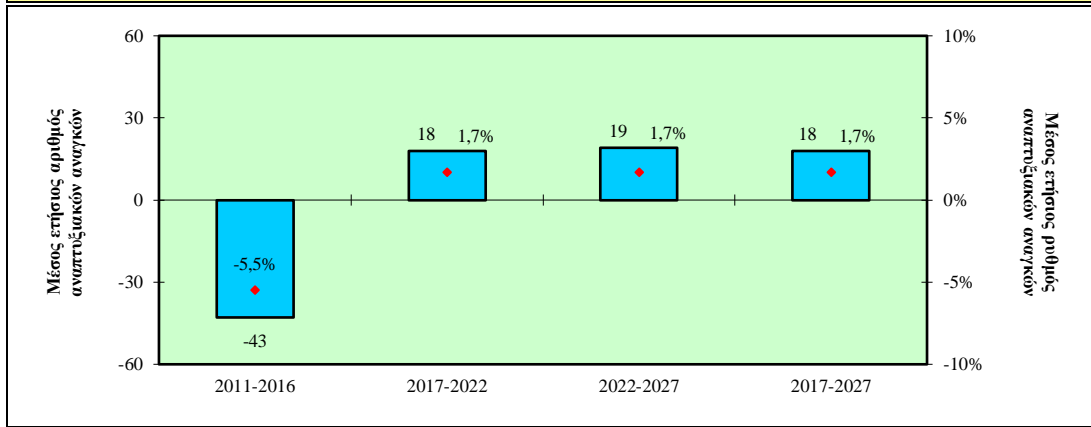
Ενδεικτικοί Τομείς Απασχόλησης



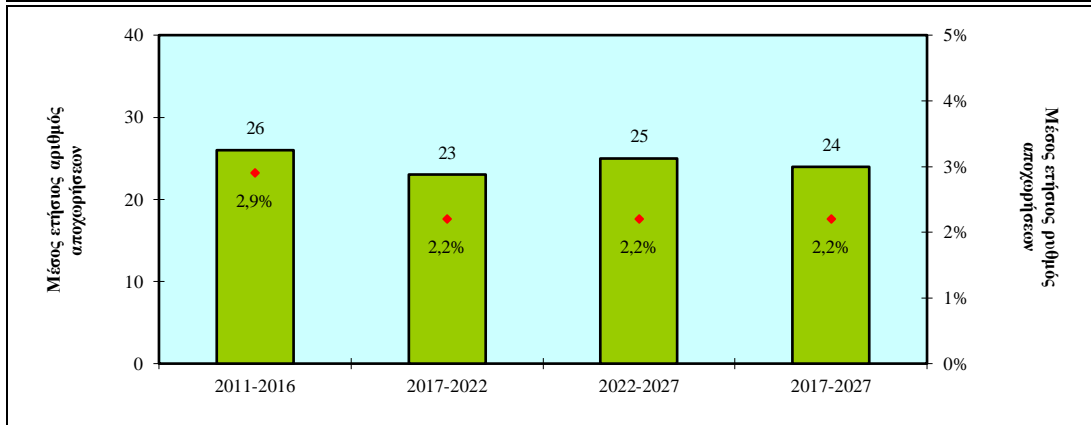
Προβλέψεις Απασχόλησης



Προβλέψεις Αναπτυξιακών Αναγκών Απασχόλησης



Προβλέψεις Αναγκών Απασχόλησης λόγω Αποχωρήσεων



Προβλέψεις Συνολικών Αναγκών Απασχόλησης

