المناوبة المسائية في مطعم الريف الجبلي تعلن عن توفر وظائف في خدمة الزبائن والمطبخ

عمان – الميثاق – ٣ أيلول ٢٠٢١ – ٦ ذو الحجة ١٤٤٣ هـ – أعلن مطعم الريف الجبلي المطل على وادي الصفصاف عن فتح باب التوظيف لشغل وظائف في خدمة الزبائن والمطبخ للعمل في المناوبة المسائية، في خطوة تهدف إلى تعزيز الطاقة التشغيلية للمطعم قبل بدء موسم الذروة المتوقع مطلع الخريف المقبل.

وقال مدير المطعم سامر أبو الغيث إن الإعلان يشمل وظيفتين رئيسيتين، هما نادل/نادلة لخدمة الطاولات وطاهٍ مساعد يعمل تحت إشراف الطاهي الرئيسي في تحضير الأطباق الباردة والمقبلات. وأضاف أن المطعم يفضل استقبال طلبات الراغبين من خلال زيارة المقر مباشرة في الطريق الرابط بين بلدة عين الحور وقرية المشتل، لا عبر الهاتف فقط، حرصًا على رؤية المتقدمين وجهًا لوجه وتقييم لغة الجسد والقدرة على التواصل تحت الضغط.

وبحسب الإعلان، يشترط في المتقدم للوظيفة الأولى أن يكون قد أتم الثامنة عشرة من عمره، وأن يجيد القراءة والكتابة، وأن يمتلك خبرة سابقة لا تقل عن سنة واحدة في مجال المطاعم أو المقاهي، مع أفضلية لمن يحمل شهادة في السلامة الغذائية. أما الوظيفة الثانية فتشترط خبرة لا تقل عن سنتين في المطبخ الشرقي، مع القدرة على العمل تحت الضغط وساعات طويلة تصل إلى عشر ساعات في بعض الأيام.

وأوضح أبو الغيث أن الأجر الشهري يبدأ من 320 دينارًا للنادل و350 دينارًا للطاهي المساعد، إضافة إلى نسبة من الإكراميات تُوزع بشكل يومي وفق نظام شفاف يعلق على لوحة في صالة الاستقبال. كما يوفر المطعم وجبة يومية مجانية للعاملين وخصمًا بنسبة 30 بالمئة على الوجبات لهم ولعائلاتهم من الدرجة الأولى، في إطار برنامج داخلي يهدف إلى تثبيت الكوادر وتقليل معدل الدوران الذي بلغ العام الماضي نحو 41 بالمئة بحسب سجلات المطعم الداخلية.

من جهة أخرى، أكد المطعم التزامه بتوظيف طالبة جامعية في قسم الحجوزات عبر الهاتف، في خطوة اعتبرها أبو الغيث محاولة لدمج الخدمة الرقمية ضمن الفريق التقليدي دون إلغاء الطابع الشخصي للتعامل مع الزبائن. وأضاف أن المطعم يدرس كذلك إطلاق خط توصيل محلي خلال الأشهر الستة المقبلة إذا أثبتت الطلبات المسجلة يومًا أن الطلب يتجاوز 40 طلبًا يوميًا، وهو رقم يقول إنه يقترب منه في أيام العطل الرسمية.

(يتبع في الصفحة الثالثة)

مطعم الريف الجبلي يعلن عن فتح باب التوظيف في الخدمة والمطبخ

عمان – الميثاق – ٣ أيلول ٢٠٢١ – ٦ ذو الحجة ١٤٤٣ هـ – أعلن مطعم الريف الجبلي المطل على وادي الصفصاف عن فتح باب التوظيف في وظيفتين شاغرتين تشملان خدمة الزبائن والمطبخ، في خطوة تهدف إلى تعزيز الطاقة التشغيلية للمطعم قبل بدء موسم الذروة المتوقع مطلع الخريف المقبل. وجاء الإعلان عبر صفحة المطعم الرسمية وعلى لوحة تُعلق عند مدخله الرئيسي، في إطار برنامج داخلي يهدف إلى تثبيت الكوادر وتقليل معدل الدوران الذي بلغ العام الماضي نحو 41 بالمئة.

وقال مدير المطعم سامر أبو الغيث إن الإعلان يشمل وظيفتين رئيسيتين، هما نادل/نادلة لخدمة الطاولات وطاهٍ مساعد يعمل تحت إشراف الطاهي الرئيسي في تحضير الأطباق الباردة والمقبلات. وأضاف أن المطعم يفضل استقبال طلبات الراغبين من خلال زيارة المقر مباشرة في الطريق الرابط بين بلدة عين الحور وقرية المشتل، لا عبر الهاتف فقط، حرصًا على رؤية المتقدمين وجهًا لوجه وتقييم لغة الجسد والقدرة على التواصل تحت الضغط.

وبحسب الإعلان، يشترط في المتقدم للوظيفة الأولى أن يكون قد أتم الثامنة عشرة من عمره، وأن يجيد القراءة والكتابة، وأن يمتلك خبرة سابقة لا تقل عن سنة واحدة في مجال المطاعم أو المقاهي، مع أفضلية لمن يحمل شهادة في السلامة الغذائية. أما الوظيفة الثانية فتشترط خبرة لا تقل عن سنتين في المطبخ الشرقي، مع القدرة على العمل تحت الضغط وساعات طويلة تصل إلى عشر ساعات في بعض الأيام.

وأوضح أبو الغيث أن الأجر الشهري يبدأ من 320 دينارًا للنادل و350 دينارًا للطاهي المساعد، إضافة إلى نسبة من الإكراميات تُوزع بشكل يومي وفق نظام شفاف يعلق على لوحة في صالة الاستقبال. كما يوفر المطعم وجبة يومية مجانية للعاملين وخصمًا بنسبة 30 بالمئة على الوجبات لهم ولعائلاتهم من الدرجة الأولى، في إطار برنامج داخلي يهدف إلى تثبيت الكوادر وتقليل معدل الدوران الذي بلغ العام الماضي نحو 41 بالمئة بحسب سجلات المطعم الداخلية.

من جهة أخرى، أكد المطعم التزامه بتوظيف طالبة جامعية في قسم الحجوزات عبر الهاتف، في خطوة اعتبرها أبو الغيث محاولة لدمج الخدمة الرقمية ضمن الفريق التقليدي دون إلغاء الطابع الشخصي للتعامل مع الزبائن. وأضاف أن المطعم يدرس كذلك إطلاق خط توصيل محلي خلال الأشهر الستة المقبلة إذا أثبتت الطلبات المسجلة يومًا أن الطلب يتجاوز 40 طلبًا يوميًا، وهو رقم يقول إنه يقترب منه في أيام العطل الرسمية.

(يتبع في الصفحة الثالثة)

المناوبة المسائية في مطعم الريف الجبلي تعلن عن توفر وظائف في خدمة الزبائن والمطبخ

عمان – الميثاق – ٣ أيلول ٢٠٢١ – ٦ ذو الحجة ١٤٤٣ هـ – أعلن مطعم الريف الجبلي المطل على وادي الصفصاف عن فتح باب التوظيف في وظيفتين شاغرتين تشملان خدمة الزبائن والمطبخ، في خطوة تهدف إلى تعزيز الطاقة التشغيلية للمطعم قبل بدء موسم الذروة المتوقع مطلع الخريف المقبل. وجاء الإعلان عبر صفحة المطعم الرسمية وعلى لوحة تُعلق عند مدخله الرئيسي، في إطار برنامج داخلي يهدف إلى تثبيت الكوادر وتقليل معدل الدوران الذي بلغ العام الماضي نحو 41 بالمئة بحسب سجلات المطعم الداخلية.

وقال مدير المطعم سامر أبو الغيث إن الإعلان يشمل وظيفتين رئيسيتين، هما نادل/نادلة لخدمة الطاولات وطاهٍ مساعد يعمل تحت إشراف الطاهي الرئيسي في تحضير الأطباق الباردة والمقبلات. وأضاف أن المطعم يفضل استقبال طلبات الراغبين من خلال زيارة المقر مباشرة في الطريق الرابط بين بلدة عين الحور وقرية المشتل، لا عبر الهاتف فقط، حرصًا على رؤية المتقدمين وجهًا لوجه وتقييم لغة الجسد والقدرة على التواصل تحت الضغط.

وبحسب الإعلان، يشترط في المتقدم للوظيفة الأولى أن يكون قد أتم الثامنة عشرة من عمره، وأن يجيد القراءة والكتابة، وأن يمتلك خبرة سابقة لا تقل عن سنة واحدة في مجال المطاعم أو المقاهي، مع أفضلية لمن يحمل شهادة في السلامة الغذائية. أما الوظيفة الثانية فتشترط خبرة لا تقل عن سنتين في المطبخ الشرقي، مع القدرة على العمل تحت الضغط وساعات طويلة تصل إلى عشر ساعات في بعض الأيام.

وأوضح أبو الغيث أن الأجر الشهري يبدأ من 320 دينارًا للنادل و350 دينارًا للطاهي المساعد، إضافة إلى نسبة من الإكراميات تُوزع بشكل يومي وفق نظام شفاف يعلق على لوحة في صالة الاستقبال. كما يوفر المطعم وجبة يومية مجانية للعاملين وخصمًا بنسبة 30 بالمئة على الوجبات لهم ولعائلاتهم من الدرجة الأولى، في إطار برنامج داخلي يهدف إلى تثبيت الكوادر وتقليل معدل الدوران الذي بلغ العام الماضي نحو 41 بالمئة بحسب سجلات المطعم الداخلية.

من جهة أخرى، أكد المطعم التزامه بتوظيف طالبة جامعية في قسم الحجوزات عبر الهاتف، في خطوة اعتبرها أبو الغيث محاولة لدمج الخدمة الرقمية ضمن الفريق التقليدي دون إلغاء الطابع الشخصي للتعامل مع الزبائن. وأضاف أن المطعم يدرس كذلك إطلاق خط توصيل محلي خلال الأشهر الستة المقبلة إذا أثبتت الطلبات المسجلة يومًا أن الطلب يتجاوز 40 طلبًا يوميًا، وهو رقم يقول إنه يقترب منه في أيام العطل الرسمية.

(يتبع في الصفحة الثالثة)

المناوبة المسائية في مطعم الريف الجبلي تعلن عن توفر وظائف في خدمة الزبائن والمطبخ

عمان – الميثاق – ٣ أيلول ٢٠٢١ – ٦ ذو الحجة ١٤٤٣ هـ – أعلن مطعم الريف الجبلي المطل على وادي الصفصاف عن فتح باب التوظيف في وظيفتين شاغرتين تشملان خدمة الزبائن والمطبخ، في خطوة تهدف إلى تعزيز الطاقة التشغيلية للمطعم قبل بدء موسم الذروة المتوقع مطلع الخريف المقبل. وجاء الإعلان عبر صفحة المطعم الرسمية وعلى لوحة تُعلق عند مدخله الرئيسي، في إطار برنامج داخلي يهدف إلى تثبيت الكوادر وتقليل معدل الدوران الذي بلغ العام الماضي نحو 41 بالمئة بحسب سجلات المطعم الداخلية.

وقال مدير المطعم سامر أبو الغيث إن الإعلان يشمل وظيفتين رئيسيتين، هما نادل/نادلة لخدمة الطاولات وطاهٍ مساعد يعمل تحت إشراف الطاهي الرئيسي في تحضير الأطباق الباردة والمقبلات. وأضاف أن المطعم يفضل استقبال طلبات الراغبين من خلال زيارة المقر مباشرة في الطريق الرابط بين بلدة عين الحور وقرية المشتل، لا عبر الهاتف فقط، حرصًا على رؤية المتقدمين وجهًا لوجه وتقييم لغة الجسد والقدرة على التواصل تحت الضغط.

وبحسب الإعلان، يشترط في المتقدم للوظيفة الأولى أن يكون قد أتم الثامنة عشرة من عمره، وأن يجيد القراءة والكتابة، وأن يمتلك خبرة سابقة لا تقل عن سنة واحدة في مجال المطاعم أو المقاهي، مع أفضلية لمن يحمل شهادة في السلامة الغذائية. أما الوظيفة الثانية فتشترط خبرة لا تقل عن سنتين في المطبخ الشرقي، مع القدرة على العمل تحت الضغط وساعات طويلة تصل إلى عشر ساعات في بعض الأيام.

وأوضح أبو الغيث أن الأجر الشهري يبدأ من 320 دينارًا للنادل و350 دينارًا للطاهي المساعد، إضافة إلى نسبة من الإكراميات تُوزع بشكل يومي وفق نظام شفاف يعلق على لوحة في صالة الاستقبال. كما يوفر المطعم وجبة يومية مجانية للعاملين وخصمًا بنسبة 30 بالمئة على الوجبات لهم ولعائلاتهم من الدرجة الأولى، في إطار برنامج داخلي يهدف إلى تثبيت الكوادر وتقليل معدل الدوران الذي بلغ العام الماضي نحو 41 بالمئة بحسب سجلات المطعم الداخلية.

من جهة أخرى، أكد المطعم التزامه بتوظيف طالبة جامعية في قسم الحجوزات عبر الهاتف، في خطوة اعتبرها أبو الغيث محاولة لدمج الخدمة الرقمية ضمن الفريق التقليدي دون إلغاء الطابع الشخصي للتعامل مع الزبائن. وأضاف أن المطعم يدرس كذلك إطلاق خط توصيل محلي خلال الأشهر الستة المقبلة إذا أثبتت الطلبات المسجلة يومًا أن الطلب يتجاوز 40 طلبًا يوميًا، وهو رقم يقول إنه يقترب منه في أيام العطل الرسمية.

(يتبع في الصفحة الثالثة)

المناوبة المسائية في مطعم الريف الجبلي تعلن عن توفر وظائف في خدمة الزبائن والمطبخ

عمان – الميثاق – ٣ أيلول ٢٠٢١ – ٦ ذو الحجة ١٤٤٣ هـ – أعلن مطعم الريف الجبلي المطل على وادي الصفصاف عن فتح باب التوظيف في وظيفتين شاغرتين تشملان خدمة الزبائن والمطبخ، في خطوة تهدف إلى تعزيز الطاقة التشغيلية للمطعم قبل بدء موسم الذروة المتوقع مطلع الخريف المقبل. وجاء الإعلان عبر صفحة المطعم الرسمية وعلى لوحة تُعلق عند مدخله الرئيسي، في إطار برنامج داخلي يهدف إلى تثبيت الكوادر وتقليل معدل الدوران الذي بلغ العام الماضي نحو 41 بالمئة بحسب سجلات المطعم الداخلية.

وقال مدير المطعم سامر أبو الغيث إن الإعلان يشمل وظيفتين رئيسيتين، هما نادل/نادلة لخدمة الطاولات وطاهٍ مساعد يعمل تحت إشراف الطاهي الرئيسي في تحضير الأطباق الباردة والمقبلات. وأضاف أن المطعم يفضل استقبال طلبات الراغبين من خلال زيارة المقر مباشرة في الطريق الرابط بين بلدة عين الحور وقرية المشتل، لا عبر الهاتف فقط، حرصًا على رؤية المتقدمين وجهًا لوجه وتقييم لغة الجسد والقدرة على التواصل تحت الضغط.

وبحسب الإعلان، يشترط في المتقدم للوظيفة الأولى أن يكون قد أتم الثامنة عشرة من عمره، وأن يجيد القراءة والكتابة، وأن يمتلك خبرة سابقة لا تقل عن سنة واحدة في مجال المطاعم أو المقاهي، مع أفضلية لمن يحمل شهادة في السلامة الغذائية. أما الوظيفة الثانية فتشترط خبرة لا تقل عن سنتين في المطبخ الشرقي، مع القدرة على العمل تحت الضغط وساعات طويلة تصل إلى عشر ساعات في بعض الأيام.

وأوضح أبو الغيث أن الأجر الشهري يبدأ من 320 دينارًا للنادل و350 دينارًا للطاهي المساعد، إضافة إلى نسبة من الإكراميات تُوزع بشكل يومي وفق نظام شفاف يعلق على لوحة في صالة الاستقبال. كما يوفر المطعم وجبة يومية مجانية للعاملين وخصمًا بنسبة 30 بالمئة على الوجبات لهم ولعائلاتهم من الدرجة الأولى، في إطار برنامج داخلي يهدف إلى تثبيت الكوادر وتقليل معدل الدوران الذي بلغ العام الماضي نحو 41 بالمئة بحسب سجلات المطعم الداخلية.

من جهة أخرى، أكد المطعم التزامه بتوظيف طالبة جامعية في قسم الحجوزات عبر الهاتف، في خطوة اعتبرها أبو الغيث محاولة لدمج الخدمة الرقمية ضمن الفريق التقليدي دون إلغاء الطابع الشخصي للتعامل مع الزبائن. وأضاف أن المطعم يدرس كذلك إطلاق خط توصيل محلي خلال الأشهر الستة المقبلة إذا أثبتت الطلبات المسجلة يومًا أن الطلب يتجاوز 40 طلبًا يوميًا، وهو رقم يقول إنه يقترب منه في أيام العطل الرسمية.

(يتبع في الصفحة الثالثة)

##