

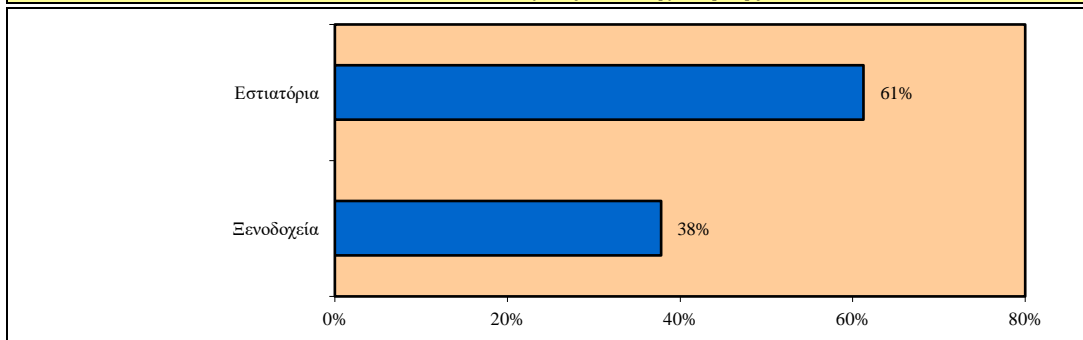
Διευθυντές ξενοδοχείων και εστιατορίων (ISCO-08 141)

Περιγραφή Επαγγέλματος

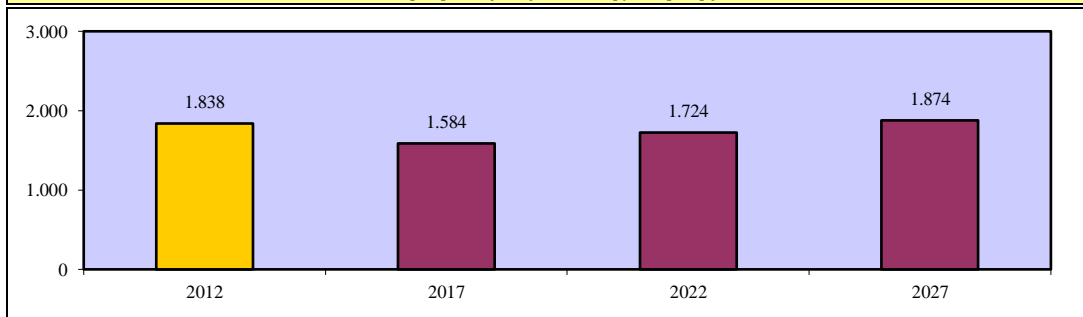
Οι Διευθυντές ξενοδοχείων και εστιατορίων οργανώνουν και διευθύνουν τη γενική λειτουργία ξενοδοχείων, ξενόνων, εστιατορίων και καφετεριών με σκοπό να προσφέρουν υπηρεσίες καταλύματος και εστίασης σε πελάτες. Ειδικότερα:

- διευθύνουν και επιβλέπουν τα τμήματα κρατήσεων, υποδοχής, υπηρεσίας δωματίων και καθαρισμού
- επιβλέπουν τη συντήρηση των εγκαταστάσεων και των κήπων του ξενοδοχείου
- διοργανώνουν και επιβλέπουν τα εστιατόρια, τα μπαρ και τις δραστηριότητες συνεδρίων
- 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
- διασφαλίζουν την τήρηση των νόμων και κανονισμών σε θέματα επαγγελματικής ασφάλειας και υγείας
- αξιολογούν και παρακολουθούν την ικανοποίηση των πελατών

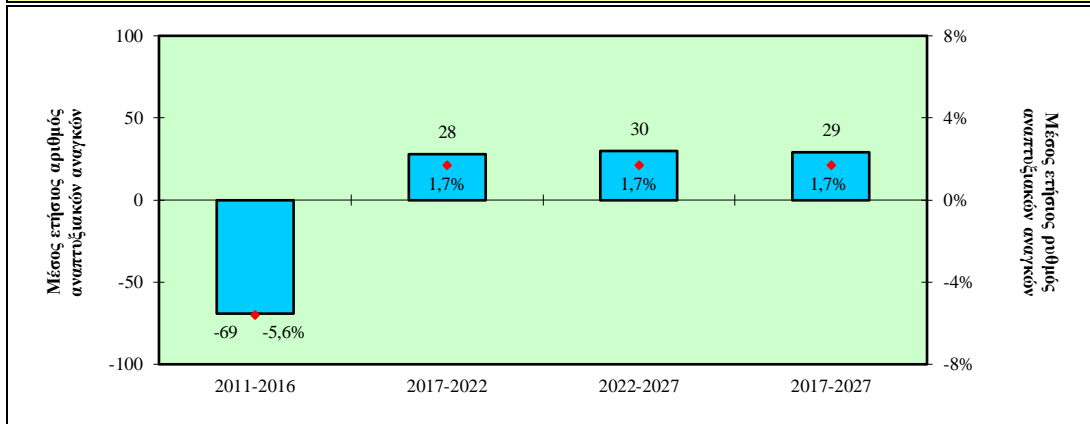
Ενδεικτικοί Τομείς Απασχόλησης



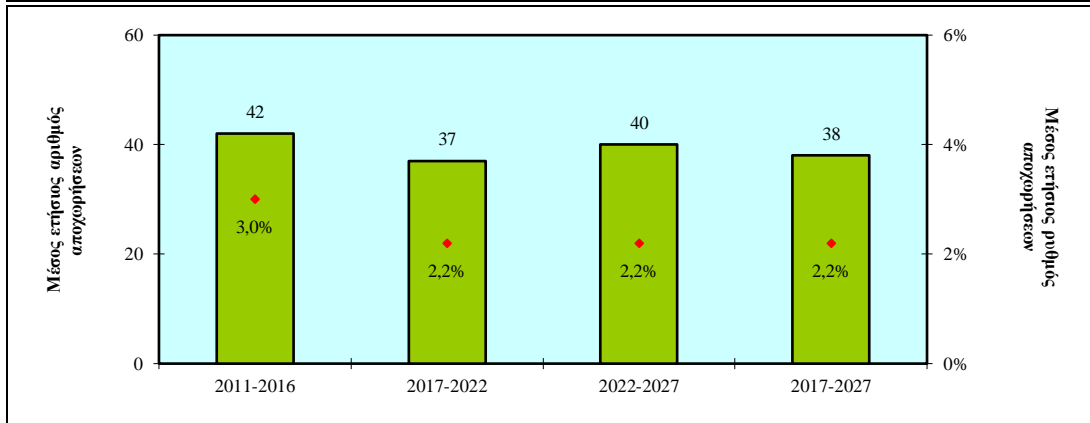
Προβλέψεις Απασχόλησης



Προβλέψεις Αναπτυξιακών Αναγκών Απασχόλησης



Προβλέψεις Αναγκών Απασχόλησης λόγω Αποχωρήσεων



Προβλέψεις Συνολικών Αναγκών Απασχόλησης

