

O co pytać kandydata na Mangerę lokalu gastro?

Poniżej przygotowałam kilka pytań, które możesz zadać kandydatowi na rozmowie o pracę.

Najlepiej zadawać je wplecione w rozmowę.

Pomyśl, które są dla Ciebie ważne?

Dopisz również swoje pytania.



Czy masz referencje z poprzednich miejsc pracy?

Czy byłeś/byłaś samodzielnym managerem?

Jaki był Twój zakres obowiązków?

Czy możesz podać kontakt do poprzedniego szefa?

Jak długo pracujesz w gastronomii?

Czy lubisz tę pracę?

Co cię w niej najbardziej frustruje?

Co myślisz o kontroli receptur i testowaniu smaku dań?

Czy masz jakąś wizję prowadzenia lokalu?

Czy z podległym Ci personelem przechodzisz na „ty”?

W jaki sposób kontrolujesz pracowników?

Czy spotkałeś się z nieuczciwością w branży gastro?

Jakie stosujesz sposoby na zapobieganie takim działaniom?

Czy zdążyło Ci się odejść z pracy z dnia na dzień?

Co zarobisz, gdy wypadną Ci 2 osoby z grafiku na tej samej zmianie?

Co robisz, gdy powtarzają się manka?

Jak postąpisz, gdy złapiesz pracownika na nieuczciwym zachowaniu?

Czy możesz przeprowadzać szkolenia podstawowe z BHP?

Czy posiłkujesz się manuałem przy szkoleniu nowych pracowników?

Jaka jest Twoja filozofia pracy?

Czy chcesz w przyszłości otworzyć swój lokal gastro?

