

全日餐厅服务员实习生

职级:

T

部门:

餐饮部

酒店级别:

3

上级主管:

全日餐厅主管

职位简介

为客人提供快速热情的餐饮服务，根据设定的标准确保餐饮外观的质量。遵守当地的卫生和安全法规，或其它适用的规定，以及品牌规范和当地的规章制度。该职位需要兼顾贵阳机场假日酒店及贵阳机场智选假日酒店的同岗位工作内容。

您的日常工作

- 按照部门的规范和程序提供高标准的餐饮服务。
- 爱护餐厅与酒吧——维护各种用品和设备，并尽量减少浪费。
- 发现任何设备不安全、用品不足或发生安全事故时向上级主管或值班经理汇报。
- 参加和参与每日的例会和其它计划好的会议。
- 参加和参与计划好的培训课程。
- 需要时协助清洁工作和其他餐厅与酒吧工作
- 按照酒店的规定存储餐饮存货。
- 穿着工作服，展现自豪感
- 承担相关的职责和安排的特别项目

我们对您的要求

- 高中或酒店管理，餐饮或相关领域的职业证书。
- 拥有食品服务经验并具有餐厅运营的一般性知识者优先考虑。
- 弹性时间——这份工作需要在夜间、周末和假日翻班工作
- 持有当地政府规定的含酒精饮品知识课程证书或食品服务许可证或有效的健康或食品上岗证。

如何履行职责

我们发自内心地关怀他人，每天践行我们“时刻展示真正的待客之道”的承诺。这是IHG®旗下所有酒店的全体员工团结一心的源动力。

每一个IHG®酒店品牌均以自己的方式展示真正的待客之道；真正待客之道的关键是所有具体和核心的服务技能。

- **诚挚态度 (True Attitude):** 关心宾客，希望给宾客留下良好的印象并建立真挚的情感联系
- **充满自信 (True Confidence):** 具备履行本职工作所需的知识与技能，并赢得宾客的信任，让他们相信您可在其入住期间提供帮助和支持
- **用心倾听 (True Listening):** 重视宾客表达的观点，留意到通常被忽视的身体语言并了解宾客的愿望与需求
- **积极响应 (True Responsiveness):** 及时周到地满足宾客的需求

您的工作职责远远不止这里列出的内容，核心可以归结为打造卓越体验、做正确之事和理解他人。

我们提供什么

我们为员工提供成功所需的一切。包括与工作量相匹配的丰厚有竞争力的薪水，实现最佳工作绩效的各项福利（全套制服、可观的住房折扣和业内最好的培训）。

我们的宗旨是欢迎拥有不同背景的人加入我们的团队，并把建立一支包容性团队作为追求，我们认同人与人之间的独特性，鼓励同事全身心投入工作。IHG 酒店与度假村为申请人和员工提供平等的就业机会，无关乎种族、肤色、宗教、性别、性取向、性别认同、国籍、受保护的退伍军人身份或残疾。我们提倡彼此信任、支持和认可的文化，无论您是来自何种背景，拥有哪些经历，我们都能认可您的观点。

IHG 为每名团队成员提供适宜的发展空间，支持在协作的环境中成长并发挥自身的价值。我们知道，要提高工作效率，就要提高幸福感（无论是在工作中还是在工作之外），通过我们的 myWellbeing 框架，我们致力于提升您在健康、生活方式和工作场所中的幸福感。

加入我们，成为不断壮大的全球大家族的一员。

我已阅读及接收到上述的工作描述。我完全明白违反规定的职责将受到纪律处分。

员工签名：

吴晓玲

日期：2025.7.8