Brief del ruolo, annuncio e colloquio per personale di sala

Modello originale MamaFork. Compila prima il brief e verifica contratto, livello, condizioni e retribuzione con il consulente. Le celle vuote sono campi del modello; l'annuncio finale deve contenere le condizioni effettivamente offerte. L'esempio è interamente simulato e non rappresenta una ricerca attiva.

Brief interno

Campo	Dato del locale
Sede e tipo di servizio	
Attività oggi scoperta	
Tre o quattro mansioni osservabili	
Autonomia iniziale richiesta	
Tutor disponibile e tempo assegnato	
Data prevista di inizio	
Giorni, fasce e organizzazione dei riposi	
Ore contrattuali	
Tipo e durata del rapporto	
CCNL, codice quando pertinente e disposizioni applicabili	
Livello e qualifica verificati	
Retribuzione lorda, unità e mensilità	
Criteri oggettivi dell'eventuale fascia	
Componenti variabili separate	

Campo	Dato del locale
Requisiti necessari	
Requisiti preferibili e insegnabili	
Referente candidatura e canale presidiato	
Tempi di risposta realistici	
Informativa, accessi ai CV e conservazione	
Versione, data e responsabile della verifica	

Struttura dell'annuncio da compilare

Blocco del testo pubblico	Testo del locale
Titolo neutro del ruolo e sede	
Tipo di locale e lavoro concreto	
Mansioni	
Giorni, fasce, ore e riposi	
Contratto, durata se prevista, CCNL e livello	
Importo lordo o fascia con unità, mensilità e criteri	
Requisiti necessari	
Competenze preferibili e affiancamento offerto	
Come candidarsi e informazioni richieste	
Referente e tempi di risposta	
Come accedere all'informativa privacy	

Prima della diffusione controlla che tutti i blocchi necessari siano completi e coerenti in ogni canale. Non chiedere retribuzioni precedenti. Non inserire requisiti personali estranei alle mansioni. Per rapporti e adempimenti applica il controllo del consulente sul caso specifico.

Annuncio simulato completo

Personale di sala per trattoria serale a Bologna, zona Bolognina

Trattoria Esempio cerca una persona per il servizio di sala. Il lavoro comprende accoglienza dei tavoli assegnati, raccolta e ricontrollo delle comande, comunicazione con la cucina e riordino della zona dopo il servizio.

L'impegno proposto è di 24 ore settimanali, dal martedì al venerdì. Nell'esempio ogni giornata prevede presenza dalle 17:00 alle 23:30 e una pausa dalle 18:00 alle 18:30, esclusa dalle sei ore di lavoro; preparazione e chiusura sono comprese nelle ore di lavoro. I giorni non lavorati sono sabato, domenica e lunedì. L'inizio ipotizzato è il 3 novembre 2026. Distribuzione e pausa servono a rendere leggibile il caso: il piano reale richiede verifica delle condizioni applicabili.

Il rapporto proposto è a tempo indeterminato e parziale. Nell'esempio sono indicati CCNL Pubblici esercizi FIPE e livello 4. La retribuzione fissa ipotetica per le 24 ore è 1.500 euro lordi mensili per 14 mensilità, pari a 21.000 euro lordi annui; eventuali maggiorazioni dovute sono separate. Non sono previsti premi variabili nell'esempio. Queste condizioni descrivono soltanto il caso didattico: livello, mansioni e importo richiedono verifica per ogni offerta reale.

Serve saper raccogliere e ricontrollare una comanda e comunicare un dubbio al responsabile prima di procedere. È preferibile avere già lavorato in un servizio al tavolo; il sistema usato dal locale viene mostrato durante l'affiancamento. Il responsabile di sala segue l'inserimento e resta il referente per reclami e richieste alimentari da verificare.

La candidatura simulata si consegna al responsabile di sala nel locale, dal martedì al venerdì tra le 16:00 e le 16:30. Sono richiesti un recapito, le esperienze pertinenti e la disponibilità rispetto agli orari indicati. Nel caso didattico è previsto un riscontro entro quattro giorni lavorativi. L'informativa sul trattamento dei dati viene resa disponibile al momento della raccolta.

Questo testo mostra una struttura completa senza indirizzi email o numeri telefonici inventati. Per il tuo annuncio inserisci un canale reale e presidiato. La sede “Trattoria Esempio” non identifica un'attività o un'offerta reale.

Griglia del colloquio

Usa le stesse domande per lo stesso ruolo. Esiti: osservato, da approfondire, competenza da formare. Registra fatti e risposte pertinenti, non dati familiari o sanitari.

Competenza	Domanda o caso	Cosa osservare	Esito ed evidenza
Ricontrollo comanda	Il tavolo cambia una quantità mentre ripeti l'ordine. Come procedi?	Verifica la quantità finale prima dell'invio	
Menù e disponibilità	Un piatto scelto è appena esaurito. Quali passaggi fai?	Verifica, comunica al tavolo e aggiorna la richiesta	

Competenza	Domanda o caso	Cosa osservare	Esito ed evidenza
Richiesta alimentare	Il cliente domanda di un allergene e manca l'informazione certa.	Sospende la risposta, consulta documentazione e referente	
Coordinamento	Racconta un passaggio di consegne difficile e come hai gestito le informazioni.	Ricostruisce situazione, azione e seguito senza vaghezze	
Apprendimento	Ti mostro una procedura di comanda simulata: ripeti i passaggi e indica un dubbio.	Segue la procedura e riconosce ciò che non sa	

Chiusura del colloquio	Nota
Conferma reciproca delle condizioni presentate	
Aspetti ancora da verificare	
Prossimo passaggio e data di risposta	
Responsabile della decisione	

Una simulazione di colloquio non autorizza a svolgere un turno gratuito con clienti. Qualsiasi attività lavorativa richiede prima il corretto inquadramento e le verifiche pertinenti.