

## CAP DE SECTOR RESTAURANT-MENJADOR

---

### Funcions:

- ✓ Planifica, desenvolupa i gestiona les activitats que es realitzen en prestació de serveis en el menjador i restaurant. Així mateix col·labora en la coordinació i supervisió dels diferents recursos que intervenen en el seu departament per aconseguir el màxim nivell de qualitat i satisfacció del client o de la clienta.
- ✓ Col·laborar en l'organització i coordinació del personal del seu departament.
- ✓ Posada a punt del menjador.
- ✓ Col·laborar en la recepció, comiat, ubicació i consell als clients sobre les consumicions disponibles.
- ✓ Manteniment de l'ordre i la neteja de l'àrea i els mitjans de treball.
- ✓ Sol·licitar, emmagatzemar i controlar les mercaderies necessàries per a cobrir les exigències de la producció.
- ✓ Participar en el muntatge i servei d'esdeveniments especials.
- ✓ Complir amb les normes en matèria de qualitat, medi ambient i prevenció de riscos laborals vigents.
- ✓ Preocupació per l'ordre i la qualitat, energia i dinamisme, atenció al detall, treball en equip, presa de decisions, orientació al client.

### Es requereix:

- ✓ Tècnic Mig/ Superior FP en Hostaleria i Turisme.
- ✓ Estudis addicionals: Grau en Turisme i Hostaleria, coneixements de gastronomia.
- ✓ Nivell alt d'anglès i valorable alemany segons es requereixi, uns altres.
- ✓ Nivell mig ofimàtica i internet.
- ✓ Experiència laboral de 1-3 anys en lloc similar.
- ✓ Carnet de manipulador d'aliments, APCC, permís de conduir.

### S'ofereix:

- ✓ Contracte eventual o fix discontinu.
  - ✓ Salari segons conveni.
  - ✓ Jornada completa.
-