

GERENT DE RESTAURANT

Funcions:

- ✓ Gestionar i supervisar tota l'operació del restaurant.
- ✓ Assegurar-se que el servei de menjar i begudes del restaurant estigui ben executat.
- ✓ Actualitzar contínuament l'oferta de serveis d'acord amb les tendències i les expectatives dels hostes.
- ✓ Saber fer feina en equip, bona relació amb els companys.
- ✓ Treballar estretament amb l'equip de cuina i el director d'alimentació i begudes per garantir el bon funcionament del servei.
- ✓ Gestionar el control d'aliments i begudes, incloent-hi inventari, paràmetres de bar, controls de costos, potencials de begudes, combinació d'anàlisis de vendes per a begudes, emissions i devolucions i estàndards alimentaris.
- ✓ Assegurar-se que el servei i altres estàndards es realitzin d'acord amb els SOP
- ✓ Assegurar que es segueixen els procediments de gestió d'efectiu i es gestionen tots els articles d'estoc.
- ✓ Assegurar que l'equip d'aliments i begudes estigui contínuament format en coneixements sobre productes i menús.
- ✓ Dirigir l'equip amb eficàcia amb la formació contínua en estàndards de servei i plans de desenvolupament personal.
- ✓ Supervisar la preparació i presentació d'aliments i begudes per complir amb els estàndards establerts.
- ✓ Supervisar la formació del personal i realitzar formació en el lloc de treball quan sigui necessari.

Es requereix:

- ✓ Més de dos anys d'experiència treballant com a gerent de restaurant.
- ✓ Ha de dominar l'idioma anglès i es valorarà coneixement d'alemany.
- ✓ Persona proactiva, positiva, enèrgica, dinàmica, empàtica, amb capacitat de treball en equip i passió pel servei.
- ✓ Es valorarà tenir coneixement del sistema MICROS.

S'ofereix:

- ✓ Salari segons conveni.
- ✓ Tarifes internacionals reduïdes.
- ✓ Programes de reconeixement dels empleats.
- ✓ Programes de formació.



- ✓ Menjar proporcionat durant el torn.
- ✓ Uniforme i bugaderia.

Lloc de treball:

- ✓ Hotel Kimpton Santa Ponça