

CAP DE BAR

És la cara visible del bar. S'encarrega de brindar una experiència de servei perfecte per a la clientela, transmetent benvinguda, confort i bona atenció.

Funcions:

- ✓ Desenvolupar els processos de servei d'aliments i begudes a la barra i a taula.
- ✓ Preparar i exposar elaboracions senzilles pròpies de l'oferta del bar-cafeteria.
- ✓ Donar suport a la gestió del bar-cafeteria.
- ✓ Assessorar sobre begudes diferents, en vins, preparar-les i presentar-les.
- ✓ Assegurar-se de que la zona de bar funciona sense problemes, amb suficient inventari i personal, en tot moment.

Es requereix:

- ✓ Experiència en el lloc: 2 anys.
- ✓ Idiomes: nivell alt d'anglès.
- ✓ Certificat de manipulació de aliments.

Es valora:

- ✓ Tenir formació relacionada amb el sector de la restauració i hoteleria (FP de Grau Superior en Direcció de Serveis de Restauració o similars..).
- ✓ Valorable alemany i francès.

S' ofereix:

- ✓ Contracte fix discontinu. Temporada prevista de març-abril a finals d'octubre.
- ✓ Salari segons conveni d'Hoteleria.
- ✓ Jornada completa.