

CAP DE SECTOR EN HOTEL MARSENSES (PORT DE POLLENÇA)

Professional que planifica i organitza el servei de restauració i bar en la secció assignada.

Funcions:

- ✓ Assegurar-se que tots els membres de l'equip assignats en el seu sector compleixin amb les funcions que tenen assignades.
- ✓ Formar part en la rebuda i la ubicació dels clients.
- ✓ Prendre comandes i fer el servei.
- ✓ Garantir una correcta atenció al client.
- ✓ Facturar i cobrar el client, així com quadri i liquidar la recaptació en la seva secció.
- ✓ Acomiadar els clients i comprovar-ne la satisfacció o atendre les seves reclamacions.
- ✓ Substituir el o la cap de sala (Maître) en les seves funcions de supervisió del servei de menjador.

Es requereix:

- ✓ Experiència en el lloc de feina de 12 mesos.
- ✓ Es valoren estudis en formació professional de grau mitjà en serveis de restauració o similars.
- ✓ Coneixements mitjans d'anglès, alemany i francès, es valoraran altres idiomes.
- ✓ Carnet de conduir i vehicle per a desplaçament al lloc de feina.
- ✓ Persona amb capacitat en resolució de problemes, coneixement en servei de bufet, de carta i cocteleria, gestió d'equips i carisma.
- ✓ Persona amb disponibilitat horària i capacitat de treball en equip.

S'ofereix:

- ✓ Contracte fix discontinu.
- ✓ Salari segons conveni d'hoteleria de les Illes Balears més objectius.
- ✓ Possibilitat d'allotjament.
- ✓ Jornada completa per torns (40 h/setmana).