

## JEFE/JEFA DE SALA - MAÎTRE

---

**Responsable de que el equipo de sala en su conjunto funcione debidamente.**

### **Funciones:**

- ✓ Planificar y organizar el servicio de restaurante y bar.
- ✓ Asegurarse que todos los miembros del equipo cumplan con las funciones que tienen asignadas.
- ✓ Mantener una fluida comunicación con cocina.
- ✓ Asesorar a la clientela en aspectos gastronómicos y ofrecerle todos los servicios disponibles.
- ✓ Intermediar entre la dirección del restaurante y el personal.
- ✓ Realizar inventarios y controles de materiales y mercancías.
- ✓ Participar en la formación del personal a su cargo.
- ✓ Controlar los costes.
- ✓ Satisfacción de la clientela.
- ✓ Control APPCC.

### **Se requiere:**

- ✓ Experiencia en el puesto: 2 años.
- ✓ Idiomas: nivel alto de inglés.
- ✓ Certificado de manipulación de alimentos.

### **Se valora:**

- ✓ Tener formación relacionada con el sector de la restauración y hostelería (FP de Grado Superior en Dirección de Servicios de Restauración o similares.)
- ✓ Valorable alemán y francés.

### **Se ofrece:**

- ✓ Contrato fijo discontinuo. Temporada prevista de marzo-abril a fin de octubre.
- ✓ Salario pactado según valía.
- ✓ Jornada completa.