

CAP DE SALA - MAÎTRE

Responsable de que l'equip de sala en conjunt funcioni degudament.

Funcions:

- ✓ Planificar i organitzar el servei de restaurant i bar.
- ✓ Assegurar-se que tots els membres de l'equip compleixin amb totes les funcions que tenen assignades.
- ✓ Mantenir una fluida comunicació amb la cuina.
- ✓ Assessorar la clientela en aspectes gastronòmics i oferir-los tots els serveis disponibles.
- ✓ Actuar com intermediari entre la direcció del restaurant i el personal.
- ✓ Realitzar inventaris i controls de materials i mercaderies.
- ✓ Participar en la formació del personal al seu càrrec.
- ✓ Controlar els costos.
- ✓ Satisfacció de la clientela.
- ✓ Control APPCC.

Es requereix:

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

Se 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 pactat segons vàlua.
- ✓ Jornada completa.