



formació
i ocupació

JEFE/ JEFA DE SALA EN HOTEL PARADISE CLUB (MENORCA)

También conocido como 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 al cliente en aspectos gastronómicos y ofrecerle todos los servicios disponibles.
- ✓ Actuar como intermediario entre la dirección del restaurante y los empleados.
- ✓ Realizar inventarios y controles de materiales y mercancías.
- ✓ Participar en la formación del personal a su cargo.

Se requiere:

- ✓ Experiencia en el puesto: 12 meses.
- ✓ Estudios relacionados con restauración o similares, preferiblemente formación profesional de Grado Superior en Dirección de Servicios de Restauración.
- ✓ Nivel alto de inglés y se valorarán otros idiomas.
- ✓ Persona organizada, meticulosa, con capacidad de organizar los roles de trabajo, gestionar el buen ambiente laboral y trabajar en equipo.
- ✓ Carnet de conducir y vehículo para traslado al lugar de trabajo.

Se ofrece:

- ✓ Contrato fijo discontinuo.
- ✓ Salario según convenio de hostelería de las Illes Balears más objetivos.
- ✓ Posibilidad de alojamiento.
- ✓ Jornada completa con turnos (40h/semana).