



formació
i ocupació

CAP DE SALA A L'HOTEL PARADISE CLUB (MENORCA)

També conegut com a maître, és el responsable 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 les funcions que tenen assignades.
- ✓ Mantenir una fluida comunicació amb cuina.
- ✓ Assessorar el client en aspectes gastronòmics i oferir-li tots els serveis disponibles.
- ✓ Actuar com a intermediari entre la direcció del restaurant i els empleats.
- ✓ Fer inventaris i controls de materials i mercaderies.
- ✓ Participar en la formació del personal al seu càrrec.

Es requereix:

- ✓ Experiència en el lloc de 12 mesos.
- ✓ Estudis relacionats amb restauració o similars, preferiblement formació professional de grau superior en Direcció de Serveis de Restauració.
- ✓ Nivell alt d'anglès. Es valoren altres idiomes.
- ✓ Persona organitzada, meticulosa amb capacitat d'organitzar els rols de treball, gestionar el bon ambient laboral i treballar en equip.
- ✓ Carnet de conduir i vehicle per traslladar-se al lloc de treball.

S'ofereix:

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