

SUPERVISOR/A F&B (ALIMENTOS Y BEBIDAS)

Es el/la profesional responsable de controlar y gestionar todos los temas relacionados con los alimentos y bebidas.

Funciones:

- ✓ Proporcionar apoyo y asistencia a los compañeros para garantizar el máximo nivel de servicio a los huéspedes.
- ✓ Llevar a cabo sesiones informativas, reuniones y formación del equipo.
- ✓ Ayudar a la dirección a mantener los procedimientos operativos estándar del departamento y asegurarse de que todos los compañeros conozcan y sigan los procedimientos operativos estándar en todo momento.
- ✓ Garantizar el mantenimiento de un vínculo eficaz entre la cocina y las áreas de servicio.
- ✓ Supervisar el nivel, la consistencia y la calidad del servicio de mesa y/o mostrador de todos los elementos del menú.
- ✓ Garantizar que todos los compañeros respeten las normas y los procedimientos de higiene alimentaria.
- ✓ Supervisar constantemente la calidad del servicio, elevando cualquier problema o queja importante a la dirección.
- ✓ Supervisar todos los aspectos de la calidad, el servicio y la higiene de los alimentos y bebidas.

Se requiere:

- ✓ Experiencia en el puesto: 12 meses de experiencia en un establecimiento similar.
- ✓ Estudios: FP Grado Superior Hostelería, restauración o similar.
- ✓ Idiomas: excelente nivel de inglés.
- ✓ Demostrar excelentes habilidades de supervisión y liderazgo, amigable, cercano y profesional.
- ✓ Disponibilidad para trabajar en turnos rotativos.
- ✓ Permiso de conducir y vehículo propio.

Se ofrece:

- ✓ Contrato fijo discontinuo.
- ✓ Salario 27.217 € brutos anuales.
- ✓ Jornada completa en turnos rotativos.