

JEFE/A DE RANGO

Profesional encargado/a de un rango, esto es, un conjunto mínimo de siete mesas.

Funciones:

- ✓ Describir a los clientes la selección de alimentos y bebidas del menú ofreciendo descripciones interesantes y vívidas del origen, el sabor y los métodos de preparación de cada artículo.
- ✓ Comunicar a la cocina los pedidos de los clientes, incluyendo cualquier necesidad o petición especial.
- ✓ Coordinar los horarios de los alimentos; comprobar los pedidos de cocina completados con el pedido original del cliente; transportar los artículos a la mesa del cliente a tiempo para garantizar la calidad adecuada de los alimentos.
- ✓ Anticiparse a las necesidades de los clientes, comprobar su satisfacción, ofrecer sugerencias y responder de forma urgente y adecuada a las preocupaciones y peticiones de los clientes.
- ✓ Cerrar correctamente y con precisión los cheques de los clientes; procesar los pagos en efectivo y con tarjeta de crédito; liquidar correctamente los cheques anulados o las comidas de cortesía.

Se requiere:

- ✓ Experiencia: dos de experiencia en la ocupación.
- ✓ Estudios: formación superior relacionada con la ocupación.
- ✓ Idiomas: nivel alto de inglés.

Se ofrece:

- ✓ Contrato temporal. Incorporación 01/04/2024.
- ✓ Salario según convenio, Hostelería Islas Baleares (BOIB núm. 51 22/04/2023): 26.863,96 € brutos anuales.
- ✓ Jornada completa, horario rotativo.
- ✓ Ubicación del lugar de trabajo: Formentor, Pollença.