

CAP DE RANG

Professional encarregat/a d'un rang, això és, un conjunt mínim de set taules.

Funcions:

- ✓ Descriure als clients la selecció d'aliments i begudes del menú oferint descripcions interessants i vívides de l'origen, el sabor i els mètodes de preparació de cada article.
- ✓ Comunicar a la cuina les comandes dels clients, incloent-hi qualsevol necessitat o petició especial.
- ✓ Coordinar els horaris dels aliments; comprovar les comandes de cuina completats amb la comanda original del client; transportar els articles a la taula del client a temps per a garantir la qualitat adequada dels aliments.
- ✓ Anticipar-se a les necessitats dels clients, comprovar la seva satisfacció, oferir suggeriments i respondre de manera urgent i adequada a les preocupacions i peticions dels clients.
- ✓ Tancar correctament i amb precisió els xecs dels clients; processar els pagaments en efectiu i amb targeta de crèdit; liquidar correctament els xecs anul·lats o els menjars de cortesia.

Es requereix:

- ✓ Experiència en el lloc: dos anys en l'ocupació.
- ✓ Estudis: Formació superior relacionada amb l'ocupació .
- ✓ Idiomes: nivell alt d'anglès.

S'ofereix:

- ✓ Contracte temporal. Incorporació 01/04/2024.
- ✓ Salari segons conveni, Hoteleria Illes Balears (BOIB núm. 51 22/04/2023): 26.863,96 € bruts anuals.
- ✓ Jornada completa, horari rotatiu.
- ✓ Ubicació del lloc de feina: Formentor, Pollença.