

CAP DE SECTOR

Professional que planifica i organitza el servei de restauració i bar en la secció assignada.

Funcions:

- ✓ Organitzar, coordinar i supervisar al personal corresponent al sector assignat, verificant el bon acompliment.
- ✓ Assegurar el compliment dels estàndards establerts en l'operació i l'administració dels centres de consum.
- ✓ Executar els plans de formació.
- ✓ Supervisar l'ordre i neteja de totes les àrees materials i equips del restaurant utilitzats durant el desenvolupament dels serveis.
- ✓ Responsable del servei d'un rang, sector o servei encomanat.
- ✓ Presa de comandes.
- ✓ Presentació dels menús i suggeriments.

Es requereix:

- ✓ Experiència en el lloc de feina: 24 mesos.
- ✓ Coneixements de Sommelier.
- ✓ Estudis: cicle formatiu de Formació Professional de grau mig en Serveis de Restauració-Hoteleria o similars.
- ✓ Idiomes: nivell mig/alt en anglès i alemany.
- ✓ Informàtica: usuari de Microsoft Office i correu electrònic.

S'ofereix:

- ✓ Contracte fix discontinu de 8 mesos.
- ✓ Ubicació: hotel Zafiro Palace Andratx, Camp de Mar (Andratx).
- ✓ Salari: 28.238,88 € a l'espera d'increment salarial per a 2024 del conveni d'Hostaleria de les Illes Balears.
- ✓ Jornada completa.