

## 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.
- ✓ Salari: 28.238,88 € a l'espera d'increment salarial per a 2024 del conveni d'Hostaleria de les Illes Balears.
- ✓ Jornada completa.
- ✓ Ubicació del centre de treball en un dels hotels del grup Zafiro de la zona nord de Mallorca (Port d'Alcúdia, Platja de Muro, Can Picafort i Cala Mesquida).