

JEFE/A DE SECTOR

Profesional que planifica y organiza el servicio de restauración y bar en la sección asignada

Funciones:

- ✓ Realizar de manera cualificada las funciones de control y supervisión de su sector de responsabilidad y de las tareas a realizar a la vista de la clientela.
- ✓ Colaborar en recibir, despedir, ubicar y aconsejar a la clientela sobre los menús y las bebidas.
- ✓ Colaborar en el almacenamiento de mercancías y materiales a petición de sus superiores.
- ✓ Asegurarse de que el personal bajo su mando dispone de todos los medios y equipos necesarios, y que las condiciones de trabajo garantizan su seguridad y salud.
- ✓ Detectar las posibles necesidades de formación de su personal en materia de PRL, proponiendo y planificando acciones concretas.
- ✓ Asegurar, dentro de las posibilidades del servicio, la máxima satisfacción de la clientela.

Se requiere:

- ✓ Experiencia: un año de experiencia en la ocupación.
- ✓ Formación: título de manipulador/a de alimentos.
- ✓ Idiomas: nivel medio de inglés

Se ofrece:

- ✓ Contrato fijo discontinuo.
- ✓ Salario según convenio de Hostelería de las Illes Balears (Boib 51 22/04/2023): 26.287,68 € brutos anuales.
- ✓ Jornada completa.
- ✓ Ubicación del lugar de trabajo: hotel Elba Sunset Mallorca Thalasso Spa (Calvià).