



## JEFE/A DE SECTOR

---

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

### **Funciones:**

- ✓ Distribuir al equipo de su rango, asignando tareas a cada uno/a de ellos/as
- ✓ Supervisar el trabajo del equipo de su rango.
- ✓ Cumplir rigurosamente las normas de seguridad, higiene y salud en el puesto de trabajo.
- ✓ Atender las posibles peticiones e incidencias de los clientes y traspasarlas a su responsable para un correcto seguimiento de las mismas.
- ✓ Realizar un servicio correcto y profesional en todo momento.
- ✓ Controlar, y supervisar su sector de responsabilidad.
- ✓ Colaborar en recibir, despedir, ubicar y aconsejar a los clientes sobre los menús y bebidas.
- ✓ Realizar trabajos a la vista de clientes (flambear, cortar, trinchar, etc.).
- ✓ Facturación y cobro al cliente.

### **Se requiere:**

- ✓ Experiencia: 24 meses de experiencia en la ocupación.
- ✓ Estudios: ESO / Graduado escolar.
- ✓ Idiomas: castellano. Nivel medio de inglés y de alemán.

### **Se ofrece:**

- ✓ Contrato fijo discontinuo.
- ✓ Salario según convenio vigente Hostelería Illes Balears: 26.976,84 € brutos anuales.
- ✓ Jornada completa. Horario a turnos rotativos de 9 h a 17 h o de 16 h a 00 h.
- ✓ Ubicación del lugar de trabajo: Playa de Palma.