



## 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 i verificar 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: 24 mesos.
- ✓ Estudis: cicle formatiu de formació professional de grau mig relacionat amb restauració, hoteleria i/o turisme.
- ✓ Informàtica: usuari de Microsoft Office i correu electrònic.
- ✓ Idiomes: és necessari coneixements mitjans d'anglès i alemany.
- ✓ Coneixements de sommelier.

### **S'ofereix:**

- ✓ Contracte fix discontinu, 7 mesos.
- ✓ Salari: 26.863,92 € pendent d'aplicar l'increment salarial per a abril de 2025 del conveni d'Hoteleria de les Illes Balears.
- ✓ Jornada completa, 40 hores setmanals.
- ✓ Ubicació: Cala'n Bosch, a Ciutadella (Menorca).