



CAP DE SECTOR

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

Funcions:

- ✓ Distribuir a l'equip del seu rang i assignar tasques a cada membre.
- ✓ Supervisar el treball de l'equip del seu rang.
- ✓ Complir rigorosament les normes de seguretat, higiene i salut en el lloc de treball.
- ✓ Atendre les possibles peticions i incidències dels clients i traspasar-les al seu responsable per fer-ne un correcte seguiment.
- ✓ Realitzar un servei correcte i professional en tot moment.
- ✓ Controlar i supervisar el seu sector de responsabilitat.
- ✓ Col·laborar a rebre, acomiadar, situar i aconsellar als clients sobre els menús i begudes.
- ✓ Fer treballs a la vista de clients (flambejar, tallar, trinxar, etc.).
- ✓ Facturar i cobrar al client.

Es requereix:

- ✓ Experiència en el perfil: 12 mesos d'experiència en l'ocupació.
- ✓ Estudis: ESO / Graduat escolar.
- ✓ Idiomes: castellà. Nivell mitjà d'anglès i alemany.

S'ofereix:

- ✓ Contracte fix discontinu.
- ✓ Salari segons conveni vigent Hoteleria Illes Balears: 26.976,84 € bruts anuals.
- ✓ Jornada completa (40 h setmanals).
- ✓ Ubicació del lloc de feina: zona Llevant de Mallorca.