

SUPERVISOR/A D'ALIMENTS I BEGUDES (F&B)

Professional que s'encarrega de coordinar i supervisar el servei del restaurant.

Funcions:

- ✓ Supervisar i fer costat a l'equip de servei durant les operacions diàries en l'àrea assignada, assegurant un servei fluid i eficient.
- ✓ Brindar un servei personalitzat i atent, anticipant les necessitats dels hostes i garantint la seva satisfacció.
- ✓ Assistir en la coordinació i organització de les tasques de l'equip per a mantenir un flux de treball adequat i estàndards de servei consistents.
- ✓ Proporcionar orientació i capacitat pràctica als col·legues sobre tècniques de servei, presentació i coneixement de productes.
- ✓ Col·laborar estretament amb la cuina i altres departaments per a assegurar una correcta sincronització i coordinació del servei.
- ✓ Gestionar sol·licituds i comentaris dels hostes amb professionalisme, resolent qualsevol inconvenient de manera ràpida i eficient.
- ✓ Garantir el compliment dels procediments operatius, així com de les normes d'higiene i seguretat.
- ✓ Supervisar el muntatge, la neteja i l'estat general de preparació de l'àrea de servei abans, durant i després del servei.
- ✓ Assistir en el control de l'inventari, subministraments i equips relacionats amb les operacions del punt de venda.
- ✓ Fer costat a l'equip de gestió en la implementació de millores en el servei i en el manteniment dels estàndards de la marca.

Es requereix:

- ✓ Experiència en l'ocupació: 2 anys.
- ✓ Estudis: relacionats amb l'ocupació.
- ✓ Idiomes: nivell mitjà-alt d'anglès.

S'ofereix:

- ✓ Contracte fix discontinu.
- ✓ Salari segons conveni vigent d'Hoteleria de les Illes Balears: 32.003€ bruts anuals.
- ✓ Jornada completa.
- ✓ Ubicació del lloc de feina: Formentor, Pollença.