

GERENT/A I ASSISTENT/A DE GERÈNCIA DE RESTAURANT

Professional que s'encarrega de fer costat a la Gerència en l'operativa diària del restaurant.

Funcions:

GERENT/A DE RESTAURANT

- ✓ Seleccionar, capacitar, avaluar, dirigir, motivar, entrenar i disciplinar a tots els empleats, supervisors i subgerents del Restaurant i Bar de l'hotel, per a garantir que es compleixin els estàndards culturals i fonamentals establerts.
- ✓ Responsable de la planificació estratègica a llarg termini per a l'operació de l'establiment.
- ✓ Proporcionar reconeixement, promoure bones relacions públiques i actuar com a portaveu del bar tant internament com en la comunitat i veïnat.
- ✓ Atendre queixes, preocupacions o sol·licituds especials d'hostes, clients i contactes de grups.
- ✓ Proporcionar coneixements experts sobre aliments, vins i licors.
- ✓ Treballar estretament amb el Director del Restaurant i Bar, el Xef Executiu i els Sous Xefs per a dissenyar un menú efectiu de licors i còctels i una carta de vins, assegurant una excel·lent qualitat del producte a un preu just.
- ✓ Assistir a reunions operatives regulars per a assegurar una coordinació i cooperació efectiva entre departaments.
- ✓ Controlar les despeses de personal i operació mitjançant una programació eficient, pressupost, decisions de compra, control d'inventari i maneig d'efectiu.
- ✓ Desenvolupar relacions amb proveïdors clau i associats de la indústria, assegurant associacions sòlides amb aquells que contribueixen a l'èxit del Restaurant i Bar MKT.
- ✓ Aconseguir els objectius d'ingressos i guanys, participar en la redacció i implementació del pla de màrqueting, i impulsar programes de vendes addicionals.
- ✓ Inspeccionar i assegurar que l'àrea de treball estigui en bon estat en tot moment i compleixi amb els requisits de Ecosure.
- ✓ Responsable de la gestió de l'inventari del restaurant i bar.

ASSISTENT/A DE GERÈNCIA DE RESTAURANT

- ✓ Assegurar que els hostes rebin un servei que reflecteixi els valors de Four Seasons, mostrant un comportament coherent i creant un impacte positiu en servir apassionadament a clients interns i externs.

- ✓ Fer costat als empleats i col·legues per a aconseguir objectius comuns, fomentant el canvi, promovent l'aprenentatge, compartint coneixements i aportant experiència per al desenvolupament de les seves habilitats.
- ✓ Realitzar requisicions de magatzem, cuidant l'aspecte financer i garantint les necessitats operatives i de servei.
- ✓ Ajudar a elaborar ordres de compra en absència del gerent.
- ✓ Maximitzar i supervisar els recursos per a l'acompliment de les funcions del personal, evitant el mal ús i el desaprofitement, i ensenyant la correcta preservació de l'equip en operació.
- ✓ Supervisar el compliment de la rotació de productes sota el mètode "primer a entrar, primer a sortir".
- ✓ Assistir en els inventaris d'equips i productes operatius.
- ✓ Donar seguiment a la capacitat dels empleats i assegurar el compliment dels procediments per a fer tasques amb els sistemes operatius.

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: 38.950 € bruts anuals per a gerent/a de restaurant i 35.020€ bruts anuals per a assistent/a de gerència de restaurant.
- ✓ Jornada completa.
- ✓ Ubicació del lloc de feina: Formentor, Pollença.