



## PERSONAL ENCARREGAT MCDONALD'S CAMPOS

---

### Funcions:

#### ✓ **Coordinació i lideratge**

- Motivació de l'equip.
- Comunicació de tasques i objectius a l'equip.
- Mantenir un ambient laboral positiu i professional.

#### ✓ **Gestió de personal**

- Assignar tasques a les persones ocupades.
- Assegurar que es compleixin les normes operatives i els estàndards de servei.
- Supervisió de l'acompliment de l'equip.
- Formació contínua de les persones ocupades.

#### ✓ **Operacions del restaurant**

- Controlar els temps de servei, la qualitat del producte i l'ordre i neteja del restaurant.
- Presa de decisions basades en dades.
- Supervisar les zones claus d'atenció.
- Resoldre problemes operacionals.

#### ✓ **Atenció al client**

- Assegurar un tracte ràpid, amable i eficient.
- Resolució de reclamacions.
- Mantenir alts estàndards de satisfacció del client.

#### ✓ **Control d'inventari**

- Comptatges d'estoc i anàlisi.
- Puntejar de descàrrega de camió.
- Controlar l'ús adequat de productes i evitar desaprofitaments.

#### ✓ **Seguretat alimentària**

- Compliment de l'APPCC.

#### ✓ **Control d'efectiu**

- Retirades parcials i totals d'efectiu dels calaixos.
- Assegurar la correcta manipulació de l'efectiu.

#### ✓ **Reporters i comunicació**

- Documentar incidències del torn.
- Informar el Gerent sobre problemes, necessitats o millores.



### Es requereix:

- ✓ **Habilitats de lideratge** i capacitat de dirigir equips.
- ✓ Bona comunicació.
- ✓ **Proactivitat** per anticipar-se a les incidències.
- ✓ **Capacitat de resolució** de problemes i incidències.
- ✓ **Actitud positiva** i orientada pel servei cap al client.
- ✓ **Responsabilitat** per complir procediments de manera estricta.
- ✓ **Disponibilitat horària** a torns rotatius entre obertures, migdies i tancaments.

### Es valora:

- ✓ **Tenir una gran motivació per a aprendre:** no és necessària experiència prèvia. El que és imprescindible és una correcta actitud, ganes de créixer i entusiasme pel sector de la restauració.
- ✓ **Ser una persona col·laborativa i amb esperit d'equip:** el treball en cuina, taulell i sala requereixen coordinació i companyonia.
- ✓ Es valorarà positivament l'**experiència en restauració i gestió d'equips**.

### S'ofereix:

- ✓ **Jornada completa:** 40 hores/setmana, sent 5 dies de feina i 2 dies lliures consecutius i rotatius a la setmana. És possible que s'iniciï amb un contracte d'inferior jornada per formació.
- ✓ **Capacitació completa:** Formació en tot el necessari, des de com preparar les hamburgueses fins com oferir un servei excepcional als clients.
- ✓ **Torns rotatius des de les 6.30 hores fins a les 5.00 hores**, adaptant-se als horaris d'obertura de cada restaurant.
- ✓ **Flexibilitat horària:** perquè puguis compaginar la teva vida professional i personal.
- ✓ **35 dies de vacances** anuals i compensació de festius treballats.
- ✓ **Conveni col·lectiu d'aplicació:** Estatal de Marques de restauració moderna.
- ✓ **Lloc de treball: Campos** (formació inicial al municipi de Palma fins a l'obertura del restaurant).
- ✓ **Salari brut anual** a jornada completa de 19.850 €