



## GERENTE Y ASISTENTE/A DE GERENCIA DE RESTAURANTE

---

**Profesional que se encarga de apoyar a la Gerencia en la operativa diaria del restaurante.**

### Funciones:

#### GERENTE DE RESTAURANTE

- ✓ Seleccionar, capacitar, evaluar, dirigir, motivar, entrenar y disciplinar a todos los empleados, supervisores y subgerentes del Restaurante y Bar del hotel, para garantizar que se cumplan los estándares culturales y fundamentales establecidos.
- ✓ Responsable de la planificación estratégica a largo plazo para la operación del establecimiento.
- ✓ Proporcionar reconocimiento, promover buenas relaciones públicas y actuar como portavoz del bar tanto internamente como en la comunidad y vecindario.
- ✓ Atender quejas, preocupaciones o solicitudes especiales de huéspedes, clientes y contactos de grupos.
- ✓ Proporcionar conocimientos expertos sobre alimentos, vinos y licores.
- ✓ Trabajar estrechamente con el Director del Restaurante y Bar, el Chef Ejecutivo y los Sous Chefs para diseñar un menú efectivo de licores y cócteles y una carta de vinos, asegurando una excelente calidad del producto a un precio justo.
- ✓ Asistir a reuniones operativas regulares para asegurar una coordinación y cooperación efectiva entre departamentos.
- ✓ Controlar los gastos de personal y operación mediante una programación eficiente, presupuestación, decisiones de compra, control de inventario y manejo de efectivo.
- ✓ Desarrollar relaciones con proveedores clave y asociados de la industria, asegurando asociaciones sólidas con aquellos que contribuyan al éxito del Restaurante y Bar MKT.
- ✓ Alcanzar los objetivos de ingresos y ganancias, participar en la redacción e implementación del plan de marketing, e impulsar programas de ventas adicionales.
- ✓ Inspeccionar y asegurar que el área de trabajo esté en buen estado en todo momento y cumpla con los requisitos de Ecosure.
- ✓ Responsable de la gestión del inventario del restaurante y bar.



**Govern de les  
Illes Balears**  
Conselleria de Treball,  
Funció Pública i Diàleg Social



## ASISTENTE/A DE GERENCIA DE RESTAURANTE

- ✓ Asegurar que los huéspedes reciban un servicio que refleje los valores de Four Seasons, mostrando un comportamiento coherente y creando un impacto positivo al servir apasionadamente a clientes internos y externos.
- ✓ Apoyar a los empleados y colegas para lograr objetivos comunes, fomentando el cambio, promoviendo el aprendizaje, compartiendo conocimientos y aportando experiencia para el desarrollo de sus habilidades.
- ✓ Realizar requisiciones de almacén, cuidando el aspecto financiero y garantizando las necesidades operativas y de servicio.
- ✓ Ayudar a elaborar órdenes de compra en ausencia del gerente.
- ✓ Maximizar y supervisar los recursos para el desempeño de las funciones del personal, evitando el mal uso y el desperdicio, y enseñando la correcta preservación del equipo en operación.
- ✓ Supervisar el cumplimiento de la rotación de productos bajo el método "primero en entrar, primero en salir".
- ✓ Asistir en los inventarios de equipos y productos operativos.
- ✓ Dar seguimiento a la capacitación de los empleados y asegurar el cumplimiento de los procedimientos para realizar tareas con los sistemas operativos.

### Se requiere:

- ✓ Experiencia en el puesto: 2 años.
- ✓ Estudios: relacionados con el puesto.
- ✓ Idiomas: nivel medio-alto de inglés.

### Se ofrece:

- ✓ Contrato fijo discontinuo.
- ✓ Salario según convenio de Hostelería de las Illes Balears: 38.950 € brutos anuales para gerente/a de restaurante y 35.020 € brutos anuales para asistente/a de gerencia de restaurante.
- ✓ Jornada completa.
- ✓ Ubicación del lugar de trabajo: Formentor, Pollença.