



Jefe/a de sector

Profesional que planifica y organiza el servicio de restauración y bar en la sección asignada.

Funciones:

- ✓ Cumplir rigurosamente las normas de seguridad, higiene y salud en el puesto de trabajo.
- ✓ Atender las posibles peticiones e incidencias de los clientes y traspasarlas a su responsable para un correcto seguimiento de las mismas.
- ✓ Realizar un servicio correcto y profesional en todo momento.
- ✓ Controlar, y supervisar su sector de responsabilidad.
- ✓ Colaborar en recibir, despedir, ubicar y aconsejar a los clientes sobre los menús y bebidas.
- ✓ Realizar trabajos a la vista de clientes si procede, según tipología de hotel (flambear, cortar, trinchar, etc).
- ✓ Facturación y cobro al cliente.

Se requiere:

- ✓ Experiencia: 12 meses de experiencia en el perfil solicitado.
- ✓ Estudios: ESO / Graduado escolar.
- ✓ Formación complementaria: relacionada con el puesto (FP Alojamiento turísticos o FP de Restauración) así como conocimientos relacionados con el puesto (preparación de cocktails, gastronomía...).
- ✓ Idiomas: Nivel medio de castellano, inglés y de alemán.

Se ofrece:

- ✓ Contrato fijo discontinuo.
- ✓ Salario según convenio vigente Hostelería Illes Balears: 25.595,52 € brutos anuales.
- ✓ Jornada completa.
- ✓ Ubicación del lugar de trabajo: zona Palma.