



CAP DE SECTOR

Professional que planifica i organitza el servei de restauració i bar en la secció assignada

Funcions:

- ✓ Complir rigorosament les normes de seguretat, higiene i salut en el lloc de treball.
- ✓ Atendre les possibles peticions i incidències de la clientela i traspassar-les a la persona responsable per fer-ne un seguiment correcte.
- ✓ Realitzar un servei correcte i professional en tot moment.
- ✓ Controlar i supervisar el seu sector de responsabilitat.
- ✓ Col·laborar a rebre, acomiadar, situar i aconsellar la clientela sobre els menús i begudes.
- ✓ Fer treballs a la vista de la clientela si escau, segons la tipologia d'hotel (flamejar, tallar, trinxar, etc.).
- ✓ Facturació i cobrament a la clientela.

Es requereix:

- ✓ Experiència: dotze mesos d'experiència en el perfil sol·licitat.
- ✓ Estudis: ESO / Graduat escolar.
- ✓ Formació complementària: relacionada amb el lloc (FP Allotjament turístics o FP de Restauració), així com coneixements relacionats amb el lloc (preparació de còctels, gastronomia...).
- ✓ Idiomes: nivell mitjà de castellà, anglès i alemany.

S'ofereix:

- ✓ Contracte fix discontinu.
- ✓ Salari segons el Conveni col·lectiu d'hoteleria de les Illes Balears vigent: 25.595,52 € bruts anuals.
- ✓ Jornada completa.
- ✓ Ubicació del lloc de treball: zona de Palma.