



JEFE DE BAR / RESTAURANTE

Es la cara visible del bar/ restaurante. Se encarga de brindar una experiencia de servicio perfecta para los clientes, haciendo que se se sientan bienvenidos, cómodos y bien atendidos

Funciones:

- ✓ Desarrollar los procesos de servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa.
- ✓ Preparar y exponer elaboraciones sencillas propias de la oferta de bar-cafetería.
- ✓ Dar apoyo en la gestión del bar-cafetería.
- ✓ Asesorar sobre bebidas distintas en vinos, saber prepararlas y presentarlas.
- ✓ Asegurarse de que la zona de bar / restaurante funcione sin problemas, con suficiente inventario y personal en todo momento.
- ✓ Conocimientos en el servicio de buffet, carta y coctelería.
- ✓ Dirige y coordina el departamento.

Se requiere:

- ✓ Experiencia en el puesto: 36 meses.
- ✓ Estudios relacionados con el sector de la restauración y hostelería.
- ✓ Persona que sepa trabajar en ambiente dinámico y acelerado, manteniendo un comportamiento cortés con los clientes, con atención a todos los detalles operativos para garantizar la comodidad, seguridad y disfrute de los huéspedes.
- ✓ Conocimientos medios en inglés, alemán y francés.
- ✓ Tener carnet de conducir y vehículo para desplazarse en el lugar de trabajo.
- ✓ Persona de trato amable, buena presencia, capacidad para trabajar en equipo.

Se ofrece:

- ✓ Contrato fijo discontinuo, con una duración de 7 meses.
- ✓ Salario bruto de 2.400 € mensuales (Convenio Hostelería I.B) + Incentivos por objetivos.
- ✓ Jornada completa por turnos (40 h/semana), horario de mañana o de tarde.