

CAP DE BAR/RESTAURANT

És la cara visible del bar o restaurant. S'encarrega de brindar una experiència de servei perfecta a la clientela fent que se senti benvinguda, còmoda i ben atesa.

Funcions:

- ✓ Desenvolupar els processos de servei d'aliments i begudes en barra i taula.
- ✓ Preparar i exposar elaboracions senzilles pròpies de l'oferta de bar-cafeteria.
- ✓ Donar suport a la gestió del bar-cafeteria.
- ✓ Assessorar sobre begudes, com ara el vi, saber preparar-les i presentar-les.
- ✓ Assegurar que la zona de bar/restaurant funcioni sense problemes, amb un inventari adequat i personal suficient en tot moment.
- ✓ Conèixer els serveis de bufet, carta i cocteleria.
- ✓ Dirigir i coordinar el departament.

Es requereix:

- ✓ Experiència en el lloc: trenta-sis mesos.
- ✓ Estudis relacionats amb el sector de la restauració i l'hostaleria.
- ✓ Capacitat per treballar en un ambient dinàmic i accelerat mantenint un comportament cortès amb la clientela, i l'atenció als detalls operatius per garantir-ne la comoditat, la seguretat i el gaudiment.
- ✓ Coneixements mitjans d'anglès, alemany i francès.
- ✓ Carnet de conduir i possibilitat de desplaçar-se fins al lloc de treball (no hi ha accés en transport públic).
- ✓ Persona de tracte amable, bona presència, capacitat per treballar en equip.

S'ofereix:

- ✓ Contracte fix discontinu, amb una durada de set mesos.
- ✓ Salari brut mensual de 2.400 € (Conveni col·lectiu d'hoteleria de les Illes Balears) + variable segons el compliment dels objectius de l'empresa.
- ✓ Jornada completa per torns (40 h/setmanals), horari de matí o de tarda.