

JEFE/A DE SECTOR

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

Funciones:

- ✓ Asegurarse y proveerse de las materias primas necesarias y velar porque en cada servicio dispone de lo necesario.
- ✓ Dirigir, controlar, supervisar, corregir y velar por el correcto servicio de las personas a su cargo.
- ✓ Preparar y montar las mesas según protocolo.
- ✓ Preparar y repasar la cristalería, vajilla y cubertería propia.
- ✓ Colaborar en realizar inventarios cuando sea requerido.
- ✓ Participar en la limpieza de mesas, barra y mobiliario para asegurar una estancia de los clientes con confort e higiene.
- ✓ Atender al cliente, recibéndolo, facilitando una mesa en la que pueda comer, solicitando si comanda, sirviéndole comida y bebida y facturándole.
- ✓ Buscar la satisfacción de los clientes con un atento servicio y atender a sus demandas y reclamaciones.
- ✓ Atender a las posibles demandas y reclamaciones de los clientes.
- ✓ Colaborar y trabajar en equipo con el resto de los miembros y departamentos.
- ✓ Comunicar al/ a la jefe/a del departamento o su 2º las necesidades materiales y herramientas.
- ✓ Mantener y velar por el buen uso de los equipos, herramientas y materiales.
- ✓ Sugerir/participar en las acciones para la mejora del rendimiento de su departamento.
- ✓ Colaborar en la formación de nuevos miembros en el equipo y facilitar su incorporación y acogida.
- ✓ Dar soporte a los compañeros del área en función de las necesidades del departamento.

Se requiere:



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



- ✓ Experiencia en el puesto: 1 año y medio.
- ✓ Idiomas: Nivel alto de alemán
- ✓ Estudios: Valorables relacionados con el puesto.
- ✓ Excelentes habilidades de liderazgo, orientación al cliente y al detalle.

Se ofrece:

- ✓ Contrato fijo discontinuo.
- ✓ Salario según convenio vigente Hostelería Islas Baleares: 28.801,08€ brutos anuales.
- ✓ Jornada completa (40h semanales).
- ✓ Turnos rotativos.