

JEFE/A SALA

València

Responsabilidades básicas:

- Planifica y organiza el servicio del restaurante.
- Organiza los recursos necesarios para la correcta prestación del servicio.
- Define, junto con el responsable de cocina y la dirección, los servicios que se van a prestar (carta, menú, etc.).
- Planificar los turnos de trabajo.
- Formar y contratar a camareros y otro personal que dependa del jefe de sala.
- Supervisa la decoración y la ambientación de la sala para conseguir crear un entorno confortable y una imagen acorde con el tipo de servicio que pretende ofrecer el establecimiento.
- Define los procesos a seguir antes (preparación de las mesas), durante y después (limpieza, preparación de los servicios posteriores) del servicio.
- Da las instrucciones necesarias para asegurar la atención al cliente y los niveles de calidad.
- Asesora al cliente en aspectos gastronómicos, así como sobre la oferta de servicios disponibles cerca del establecimiento (comercios, cines, espectáculos, etc.)
- Es el responsable de la venta de los servicios del establecimiento.
- Desarrolla una estrategia de comunicación para informar, promocionar y vender los servicios del establecimiento, teniendo en cuenta las necesidades del destinatario.
- Controla el cobro del servicio.
- Promover un trabajo en equipo eficiente.
- Mantener el buen clima laboral.

JEFESALA40H

Condiciones laborales:

- Contrato indefinido.
- Sistema de remuneración: 100% fijo.
- Dos días de descanso semanal.
- Horario partido.

Requisitos mínimos

- Experiencia demostrable mínima de 1-2 años desempeñando las mismas funciones en el sector.
- Conocimiento de vinos y bebidas.
- Se valorará formación en Hostelería.
- Idiomas: inglés nivel profesional/nativo demostrable. Se valorarán otros idiomas.

Competencias

- Liderazgo
- Atención al cliente
- Atención al detalle
- Compromiso
- Habilidades organizativas
- Responsabilidad
- Trabajo en equipo
- Habilidades comunicativas