

CAMARERO/A

València

<https://www.llisanegra.com>

Responsabilidades básicas:

- Conocimiento de cada uno de los platos a servir, en distintos idiomas.
- Saludar a los clientes y conducirles a sus mesas.
- Presentar el menú y proporcionar información detallada si preguntan.
- Ofrecer recomendaciones sobre el menú si se solicitan.
- Vender productos adicionales cuando sea apropiado.
- Comunicar los detalles de las comandas al personal de cocina.
- Servir las comandas.
- Comprobar la limpieza y presentación de los platos e informar de cualquier problema.
- Preparar y decorar las mesas y mantener los comedores ordenados (interior y exterior).
- Llevar los platos, cubiertos y vasos sucios a la cocina para su limpieza.
- Reunirse con el personal de sala para repasar los platos especiales del día, cambios en el menú y especificaciones de servicio para las reservas.
- Cumplir todas las normativas relevantes en materia de salud y riesgos laborales.
- Cuidar de los materiales y uniforme de trabajo.
- Ofrecer un servicio excelente a los clientes.

Condiciones laborales:

- Contrato indefinido.
- Jornada completa.
- Salario según convenio: 12 pagas.
- Sistema de remuneración: 1.562€ brutos/mes
- Dos días de descanso semanal: domingo y lunes.

LLN-CAM0040H

- Horario partido.
- Los festivos que se trabajan se compensan con días libres.

Requisitos mínimos

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

Competencias

- Responsabilidad
- Trabajo en equipo
- Atención al cliente
- Habilidades de venta
- Atención al detalle
- Aceptar críticas constructivas