

COCTELERO/A PARCIAL

Restaurante Vuelve Carolina

València

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.
- Preparación de cócteles de la carta
- 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 parcial 15h/semana:
 - Viernes de 19.00h a 01.00h
 - Sábado de 13.30h a 18.00h y de 20.30h a 01.00h
- Salario 11€ netos hora (en caso de superar las 20h/semana pasaría a salario según convenio de Valencia)
- 2 días de descanso semanal: domingo y otro día rotativo.
- Los festivos trabajados se compensan con días libres.

Requisitos mínimos

- Experiencia demostrable desempeñando las mismas funciones en el sector.
- Conocimientos básicos de coctelería.
- Idiomas: inglés, nivel de conversación demostrable.
- Formación requerida: mínimo enseñanza secundaria. Se valorará cualquier otra formación.

Competencias

- Compromiso
- Responsabilidad
- Trabajo en equipo
- Atención al cliente
- Habilidades de venta

VC-COCTEL15H

- Atención al detalle
- Aceptar críticas constructivas