

RECEPCIÓN

Quique Dacosta Restaurante ***

Dénia

Misión/finalidad:

- Responsabilizarse de la atención al cliente, reduciendo las posibles reclamaciones.
- Garantizar una excelente experiencia culinaria.
- Comprobar la satisfacción de los clientes durante y después de su visita.

Responsabilidades básicas:

- Dar la bienvenida al establecimiento a los clientes, acompañarlos y acomodarlos.
- Controlar y gestionar reservas, compras online, eventos del día y el registro de los clientes.
- Atender a los clientes que requieran una atención adicional (p. ej. niños, ancianos).
- Hacer seguimiento de los clientes (futuras visitas, alergias, preferencias, facturas, hábitos, etc)
- Gestionar email y atender consultas telefónicas de clientes.
- Modificación y adaptación del menú.
- Mantener limpia la zona de recepción.
- Ayudar al personal de servicio cuando sea necesario.
- Tareas de inventario general.
- Atender otras tareas si así se requiere.

Condiciones laborales:

- Contrato indefinido.
- Sistema de remuneración: 100% fijo.
- Salario según convenio 1.581€/bruto mes.

- Dos días de descanso semanal.
- Los festivos trabajados se compensan con días libres.
- Horario partido.
- Descanso semanal:
 - Lunes y martes, de enero a junio y de septiembre a diciembre.
 - Lunes y otro día rotativo, en julio y agosto.

Requisitos mínimos

- Idiomas: inglés fluido demostrable. Se valorará francés y/o alemán nivel medio/alto fluido.
- Experiencia laboral previa como anfitrión/a, azafato/a o camarero/a.
- Conocimientos de la etiqueta propia de un restaurante.
- Familiaridad con las normativas de salud, higiene y seguridad.
- Habilidades tecnológicas: Microsoft office, software de gestión, etc.
- Se valorará certificación en hostelería o turismo.

Competencias

- Atención al cliente
- Paciencia y cordialidad
- Habilidades organizativas
- Excelentes dotes de comunicación
- Responsabilidad
- Trabajo en equipo
- Flexibilidad
- Multitarea