

COCINERO/A

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 y contestar las dudas de los clientes.
- 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.
- Tareas previas al servicio: mise en place.
- 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. 1.562,24 brutos /mes. 12 pagas.
- 2 días de descanso semanal, uno de ellos domingo.
- Los festivos trabajados se compensan con días libres.

Requisitos mínimos

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

Competencias

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