

SEGON/A MAÎTRE

Ref.193751 - 22/01/2025 - Comarca Baix Empordà

Descripció de l'oferta

- Oferim estabilitat
- Un projecte ambiciós
- Ambient laboral enfocat a la confiança i l'empatia
- Flexibilitat
- Conciliació entre vida laboral i personal
- Qualitat de vida en el sector de l'hosteleria

Funcions i requisits de la vacant

El teu dia a dia serà...

- Col·laborar amb el màitre en les funcions del dia a dia: en el servei, en la gestió del personal (entrevistes, horaris?), gestió de l'inventari
- Supervisar el servei de sala: Assegurar-te que cada client rebi una atenció impecable.
- Gestionar reserves i torns: Saber organitzar-se és la clau perquè tot flueixi.
- Atendre i resoldre incidències: gestionar, investigar i solucionar problemes que puguin anar sorgint en el servei, assegurant una experiència fluida i eficient per als clients.
- Formar i motivar a l'equip: Ajudar a crear un ambient dinàmic i professional.
- Controlar els estàndards de qualitat: Que cada plat, cada servei i cada somriure estiguin a l'altura d'un hotel de 4 estrelles.

Ets el candidat ideal si...

- Experiència prèvia de mínim 2 anys com a segon màitre o segon responsable de sala. Desitjable si vens del sector hoteler.
- Formació especialitzada en matèria de gastronomia o serveis de restauració.
- Domini d'idiomes: català i castellà natiu + anglès fluid (mínim B2) i francès fluid.
- Disponibilitat horària completa.
- Disponibilitat per a incorporar al febrer de 2025.
- Habilitats requerides: creativitat, lideratge, habilitats informàtiques per a la gestió i anàlisi de les dades, gestió emocional, organització / planificació, metòdica, proactiu, perfeccionista i bones habilitats comunicatives.

Condicions que ofereix l'empresa

Jornada: Jornada completa

Horari: Rotatius de matí, tarda i partits

Perspectiva de la feina: Una vegada passin els 9 primers mesos, es faria la conversió a indefinit

Previsió d'incorporació: 15 dies

Salari:

1938,70 € bruts/anuals

El salari es negociable

Se li ha de sumar: plus de nocturnitat + plus de festius + bonus anual (no fem hores extres)

Altres dades a destacar: - Manutenció i uniforme a càrrec de l'Hostalillo.

- Pla de formació anual
- El dia del teu aniversari és festa
- Plataforma de descomptes en diferents productes (tecnologia, moda, viatges, seguros...)
- Possibilitats de promoció interna

Estudis

És valorable Cicles Formatius de Grau Mitjà amb titulació Serveis de restauració

Idiomes

Català - C1 - Funcional (Valorable)
Castellà - C1 - Funcional (Valorable)
Anglès - B1 - Intermedi (Valorable)
Francès - B2 - Avançat (Valorable)

Coneixements necessaris

Microsoft

Professions de la feina

Segon maitre

Experiència laboral

És valorable Estem buscant algú amb experiència de mínim 1 any en gestió d'equips dins la restauració que vulgui créixer i donar un servei caracteritzat per l'atenció personalitzada al client i l'elegància.

Aquesta persona ha de tenir el 100% de coneixements referents al funcionament de l'operativa d'una sala/restaurant.

Nivell d'experiència: Càrrec intermedi / Encarregat

Anys d'experiència: 2 anys

Carnets

AM B

El vehicle propi es requereix

Empresa

Sector: Hostaleria / Turisme / Restauració

Descripció: Hotel, situat al cor de la Costa Brava, invita a gaudir d'una experiència única en un entorn natural incomparable.