

## 2º Maitre interno TB

Tus principales funciones serán:

- Colaborar y sustituir al jefe/a de restaurante en las tareas propias del mismo.
- Organizar, dirigir y coordinar el trabajo del personal a su cargo y el conjunto de actividades de su área.
- Planificación de la actividad y control de resultados.
- Gestión del aprovisionamiento del dpto. de restaurante.
- Atención al cliente durante la prestación de los diferentes servicios.
- Otras tareas propias del dpto..

A cambio de tu compromiso, te ofrecemos:

- Excelente ambiente de trabajo.
- Salario competitivo
- Posición estable (temporada verano 2019) con posibilidades reales de desarrollo profesional.

### Requisitos:

- Formación: FP en Restauración(preferiblemente)
- Experiencia: AL MENOS 2 AÑOS asumiendo las funciones de 2º de comedor o 3 AÑOS como jefe de sector.
- Se valorará nivel de inglés medio (B2) y se valorará positivamente otros idiomas (Alemán, Italiano...)
- Disponibilidad para trabajar en turnos rotativos.

Se valorará positivamente: Organización en el trabajo –Orientación al cliente - Orientación a Resultados - Trabajo en equipo- Resistencia a la presión - Flexibilidad y Capacidad de adaptación.