

Bufetero/a cocina interno

Tus principales funciones serán:

- Preparar el buffet para el correcto funcionamiento del servicio.
- Realizar el briefing
- Limpiar las áreas que correspondan
- Seguir las pautas establecidas por el manual de procedimientos del buffet.
- Comprobar stocks de bebidas, servilletas y demás utensilios.
- Recibir y acompañar a los clientes hasta la mesa.
- Cuidar todos los detalles antes, durante y después del servicio y estar atentos a las necesidades de los comensales durante el servicio.
- Recoger, ordenar, almacenar, limpiar y mantener en buen estado los materiales y utensilios empleados en el servicio.

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 1 AÑO como cocinero/a, ayudante de cocina
- Se valorará nivel de inglés medio (B1) y se valorará positivamente otros idiomas (Alemán, Italiano...)
- Disponibilidad para trabajar en turnos rotativos.

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