

Posició: Cap de sala del Restaurant de la Fundació Joan Miró

En dependència del Responsable del Restaurant es responsabilitzarà de:

- Obertura i preparació interna de tasques per poder obrir la cafeteria i el restaurant
- Atenció individualitzada al client
- Agafar comandes i/o peticions de client, gestionar-les i servir-les
- Control, recepció i col·locació d'aprovisionament
- Reciclatge de la brossa
- Cobrar el servei al client i supervisar les tasques dels altres cambrers de l'equip si assumeixen funcions de caixa
- Recollir i netejar el servei diari
- Tancament del servei i quadrar la caixa diàriament
- Supervisar el correu del restaurant
- Gestió de l'equip: Liderar, coordinar i motivar el personal per mantenir un ambient de treball productiu i positiu
- Resoldre problemes o imprevistos amb clients, equip o proveïdors de manera ràpida i eficaç
- Complir i garantir estàndards de qualitat de tot equip
- En absència del responsable, assumirà les funcions de cap d'equip, acció comercial amb els clients (pressupostos de grups etc.), tasques administratives (albarans/factures, planificació horària, supervisió de sala, cuina i de les comandes, així com interlocució amb Direcció d'Àrea o Departaments de Comunicació i Màrqueting i Events per inauguracions o cessions d'espai)

Competències:

- Lideratge i capacitat de treballar en equip
- Persona amb iniciativa i amb habilitats de comunicació
- Pro activitat en la venda, perfil comercial
- Responsable, i amb passió per la restauració i pel servei al client
- Coneixements bàsic d'Excel i Outlook

Requisits:

Cicles de Formació de Grau mig i/o superior en Hosteleria o experiències contrastada.

Idiomes: Català, Castellà i Anglès.

Experiència en posicions similars de més de 3 anys.

Oferim:

Contracte indefinit i jornada completa de 40 hores setmanals.

Les persones interessades poden enviar el CV a l'adreça electrònica: seleccio@fmirobcn.org

Termini per presentar candidatures: 31 de maig 2025