

# Jefe de sala

## Requisitos

---

- Se requiere al menos dos años de experiencia en un puesto similar.
- Se valorará la formación específica en dirección de sala.
- Conocimientos avanzados de la oferta vinícola de Castilla y León y generales de enología.
- Conocimiento de protocolos del servicio.
- Nivel B2 de inglés. Se valorará la competencia en otros idiomas.
- Ofimática básica.
- Buena presencia, polivalencia, iniciativa, flexibilidad y capacidad de organización.
- Experiencia en gestión de equipos. Capacidad de liderazgo.
- Costumbre de trabajar con altos volúmenes de trabajo.

## Beneficios

---

- Jornadas de 40 horas semanales.
- Contrato fijo.
- Buen salario.
- Participación activa en la puesta en marcha de un negocio emergente en una de las localidades más visitadas de la comunidad.
- Libertad creativa.
- Posibilidad de disponer de zona de descanso para pernocta u horas entre turnos.
- Posibilidad de alojamiento muy económico en Urueña.

## Condiciones de trabajo

---

- Contrato fijo por jornada completa (40 horas semanales).
- Posibilidad de horas extra contabilizadas según demanda.
- Sueldo anual completado con cumplimiento de objetivos.
- Vacaciones según convenio.

## Responsabilidades

---

- Diseño de la carta de vinos, con revisiones trimestrales y flexibilidad según las ofertas y necesidades.
- Coordinación con la cocina para la organización del servicio diario.
- Supervisión del servicio de comedor y terraza.
- Preparación de los pedidos de sala y bar, así como los cierres de caja.
- Elaboración, supervisión y aprobación de los horarios semanales del personal, así como la calidad del servicio.
- Formación continuada del personal de sala.
- Control exhaustivo diario de vinos y bebidas e inventarios mensuales.
- Definición de la distribución de las mesas acorde con el tipo de cliente, las reservas de cada día y la planificación del servicio.
- Revisión final previa a cada servicio. Montaje de mesas, decoración, limpieza, revisión aseos, jardín, montajes específicos según servicio.
- Asignación del personal para cada uno de los servicios.
- Control de reservas.
- Atención al cliente (recepción de comensales, atención en mesa, etc.) y garantizar su satisfacción.
- Planificación y organización de las prestaciones en los servicios, estableciendo los procedimientos y la filosofía de la empresa.
- Comprobación del cumplimiento de todas las normas de higiene en el trabajo y manipulación de alimentos APPCC.
- Gestión de quejas. Interlocución con el cliente.

## Proceso de selección

- Envío de currículum y carta de presentación a:  
gestion@entretierras-restaurant.com.  
En el asunto del mensaje deberá indicar: [JS] Nombre y primer apellido.  
Plazo de presentación: hasta el 30 de abril de 2021. Se comunicará a todos los participantes su aceptación o no y el paso a la segunda fase.
- Entrevista y prueba práctica en el restaurante Entretierras (Urueña, Valladolid).  
Entre el 1 y el 15 de junio. Resolución definitiva: 16 de junio.