

Una cadena hotelera situada en **Mallorca** ya empieza a buscar profesionales de los siguientes perfiles para la **temporada de verano 2024**. Si estás interesado/a, envía tu CV actualizado a eures-baleares.casellas@sepe.es

JEFES/AS DE COCINA

Funciones:

- ✓ Planificación del menú y elaboración de los platos
- ✓ Gestionar y supervisar al equipo y la distribución de tareas
- ✓ Gestionar el tiempo de cocción y preparación de los alimentos
- ✓ Realizar control de existencias y control del presupuesto
- ✓ Actualizar los menús y mantenerse al día en técnicas y tendencias culinarias
- ✓ Mantener y seguir estrictas normas de salud, higiene y seguridad alimentaria

Requisitos:

- ✓ FP de grado superior relacionado con hostelería
- ✓ 1año de experiencia demostrable
- ✓ Conocimiento de alérgenos, manipulación de alimentos y normas sanitarias
- ✓ Permiso conducir B y vehículo propio

Qué ofrecen:

- ✓ Contrato fijo discontinuo de 6 meses (inicio 15/03/2024)
- ✓ Salario: 29.877€/ brutos anuales
- ✓ Jornada completa y por turnos, 40h/semana
- ✓ Posibilidad de alojamiento

SEGUNDO/A JEFE/A DE COCINA

Funciones:

- ✓ Preparación, aderezo y presentación de platos utilizando las técnicas más idóneas
- ✓ Colaborar con el/la cocinero/a en el manejo de manera activa y profesional del personal bajo su responsabilidad
- ✓ Colaborar en los pedidos y conservación de materias primas y productos de uso en la cocina
- ✓ Revisar y controlar el material de uso en la cocina
- ✓ Comunicando cualquier incidencia
- ✓ Revisar diariamente la conservación de los alimentos
- ✓ Colaborar en la planificación de menús y cartas
- ✓ Colaborar en la gestión de costes e inventarios, así como en las compras
- ✓ Hacer seguimiento y cumplimiento de los sistemas de calidad.

Requisitos:

- ✓ Enseñanzas universitarias segundo ciclo o grado relacionado con hostelería
- ✓ Conocimiento de alérgenos, manipulación de alimentos y normas sanitarias
- ✓ Permiso conducir B y vehículo propio

Qué ofrecen:

- ✓ Contrato fijo discontinuo de 6 meses (inicio 15/03/2024)
- ✓ Salario: 27.818€/ brutos anuales
- ✓ Jornada completa y por turnos, 40h/semana
- ✓ Posibilidad de alojamiento

SEGUNDO/A JEFE/A DE COMEDOR

Funciones:

- ✓ Planificar y organizar el servicio de restaurante
- ✓ Asegurar que todos los miembros del equipo cumplan con las funciones que tienen asignadas
- ✓ Mantener una fluida comunicación con cocina
- ✓ Asesorar al cliente en aspectos gastronómicos y ofrecerle todos los servicios disponibles
- ✓ Actuar como intermediario entre la dirección del restaurante y los empleados
- ✓ Realizar inventario y controles de materiales y mercancías.

Requisitos:

- ✓ Enseñanzas universitarias segundo ciclo o grado relacionado con hostelería
- ✓ 2 años de experiencia demostrable
- ✓ Permiso conducir B y vehículo propio
- ✓ Nivel B2 de inglés
- ✓ Se valorarán conocimientos de otros idiomas

Qué ofrecen:

- ✓ Contrato fijo discontinuo de 6 meses (inicio 15/03/2024)
- ✓ Salario: 27.818€/ brutos anuales
- ✓ Jornada completa y por turnos, 40h/semana
- ✓ Posibilidad de alojamiento

JEFE/A DE RECEPCIÓN

Funciones:

- ✓ Coordinación de todas las actividades de recepción, incluyendo llamadas, reservas y servicios a los clientes
- ✓ Asegurar que la atención al cliente sea oportuna y precisa
- ✓ Ocuparse de quejas y solicitudes específicas de los clientes
- ✓ Formar, supervisar y apoyar al personal de oficina, incluyendo recepcionistas, guardias de seguridad y agentes del centro de atención telefónica
- ✓ Programar los turnos

Requisitos:

- ✓ Enseñanzas universitarias de segundo ciclo o grado relacionado con hostelería
- ✓ 1 año de experiencia demostrable
- ✓ Permiso conducir B y vehículo propio
- ✓ Nivel B2 de inglés
- ✓ Nivel B2 de alemán

Qué ofrecen:

- ✓ Contrato fijo discontinuo de 6 meses (inicio 15/03/2024)
- ✓ Salario: 29.887€/ brutos anuales
- ✓ Jornada completa y por turnos, 40h/semana

RELACIONES PÚBLICAS

Funciones:

- ✓ Atender de forma directa a los huéspedes
- ✓ Dar respuesta a lo que se necesite garantizando la satisfacción del cliente
- ✓ Ser el canal o vía de comunicación con el huésped
- ✓ Brindar al cliente un servicio cercano y personalizado, siempre que sea posible, fidelizar al cliente y conseguir que repita su estancia

Requisitos:

- ✓ Enseñanzas universitarias segundo ciclo o grado relacionado con hostelería
- ✓ 1 año de experiencia demostrable
- ✓ Permiso conducir B y vehículo propio
- ✓ Nivel B2 de inglés
- ✓ Nivel B2 de alemán

Qué ofrecen:

- ✓ Contrato fijo discontinuo de 6 meses (inicio 15/03/2024)
- ✓ Salario: 27.818€/ brutos anuales
- ✓ Jornada completa y por turnos, 40h/semana