

2n Cap de Restauració

Ref.200116 - 19/04/2026 - Calella de Palafrugell (Girona)

Descripció de l'oferta

Cap de restauració en un hotel de la Costa Brava

Funcions i requisits de la vacant

Responsable de fer complir els procediments de treball

Responsable de la formació de l'equip de restauratn i bar (tant dels nousvinguts com de l'equip existent) dels nous sistemes de treball

Seguiment i responsabilitat de l'operativa dels esdeveniments especials

Substitució del cap de sala al seu dia de festa

Responsable de la operativa del servei, portant la gestió de les reserves, presa de comandes i control del rang que correspongui

Control del sistema de reserves

Condicions que ofereix l'empresa

Jornada: Jornada completa

Horari: Servei de migdia i nit

Perspectiva de la feina: 9 mesos

Previsió d'incorporació: 1 mes

Salari: De 1700 a 1850

Sou nets mensual

Altres dades a destacar: Incorporació a partir del mes de Març.

Possibilitat d'allotjament

Estudis

És valorable

BUP amb titulació BUP

Idiomes

Alemanys - B1 - Intermedi (Valorable)

Francès - B2 - Avançat (Valorable)

Anglès - B2 - Avançat (Valorable)

Castellà - C2 - Expert (Valorable)

Català - C2 - Expert (Valorable)

Professions de la feina

Segon maitre

Experiència laboral

És valorable

Mínim de 2 anys en càrrec similar

Nivell d'experiència: Càrrec intermedi / Encarregat

Anys d'experiència: 3 anys

Carnets

A1

A2

B

Altres requeriments

Coneixements d'informàtica.

Relació amb els proveïdors

Coneixement en el món del vi i els licors

Empresa

Empresa: HOTEL SANT ROC

Sector: Hostaleria / Turisme / Restauració

Descripció: HOTEL SITUAT A CALELLA DE PALAFRUGELL