

Busquem un/a responsable pel nostre restaurant a Olot

Ref.196152 - 06/10/2025 - Olot (Girona)

Descripció de l'oferta

Som una empresa de restauració consolidada en el sector del menjar ràpid.

Si busques estabilitat laboral, un bon ambient de treball amb un equip jove i dinàmic, uneix-te al nostre equip!

Funcions i requisits de la vacant

Necessitem incorporar a una persona professional amb experiència en el sector, capaç de gestionar equips , optimitzar processos i garantir una bona experiència als clients.

Responsabilitats/ funcions del lloc de treball :

Atenció al client , supervisió dels serveis per garantir la satisfacció dels clients .

Gestió eficient i organització de l'equip durant el torn , assignació òptima de tasques i responsabilitats

Planificació i elaboració d'horaris

Lideratge d'equips, fomentant un ambient de treball positiu i orientat a la qualitat.

Comandes i control del producte

Arqueig de caixa

Seguretat alimentària

Seguiment dels processos establerts per l'empresa

Revisió de la preparació, manteniment i neteja de la maquinària , mobiliari de les diferents zones de treball.

Si tens experiència demostrable en el sector de la restauració i en gestionar equips de treball, si ets una persona compromesa amb les tasques que desenvolupes i tens ganes de començar un nou projecte amb estabilitat i oportunitats en una empresa consolidada, ET BUSQUEM A TU!

Condicions que ofereix l'empresa

Horari: A convenir

Perspectiva de la feina: feina estable

Salari: 20.000-22.000 euros bruts a l'any, més incentius.

Altres dades a destacar:

Idiomes

Català - C2 - Expert (Imprescindible)

Professions de la feina

Responsable de centre

Experiència laboral

És valorable Experiència demostrable en el sector de la restauració

Nivell d'experiència: Càrrec intermedi / Encarregat

Anys d'experiència: 2 anys

Empresa

Empresa: B-CREK

Sector: Hostaleria / Turisme / Restauració

Descripció: Empresa de restauració amb 25 anys en el sector.