

Encargado/a de Restaurante/Pizzería

Ref.196695 - 27/07/2025 - Comarca Vallès Oriental

Funcions i requisits de la vacant

Grupo empresarial con más de 300 años de historia, dedicado a la hostelería, restauración y ocio, precisa incorporar, para su negocio de restauración (pizzería), un/a:

Encargado/a de Restaurante Pizzería

¿Qué harás?

Habitualmente:

- Atención de los clientes: tareas propias de camarero.
- Control del cierre de caja diario
- Control diario de los stocks y recepción de pedidos.
- Coordinación con el responsable de cocina para asegurar el buen funcionamiento del servicio.
- Control y previsión de las reservas.
- Gestión del personal de sala: organización y supervisión de las tareas diarias (3 personas entre semana y 6 fines de semana).
- Control de las producciones y stock de la pizzería.
- Control y limpieza diaria de los espacios.

Periódicamente:

- Compras semanales de materia prima.
- Realización de los horarios semanales del personal de sala.
- Control de las horas mensuales del personal de sala
- Planificación de las vacaciones del personal de sala.
- Innovar constantemente en cuanto a mejoras del departamento. Contribuir a la definición del producto/concepto del restaurante.
- Coordinación con la segunda responsable para asegurar el óptimo funcionamiento de los servicios
- Realización del inventario mensual
- Selección y contratación del personal de sala y pizzería
- Reuniones de seguimiento de indicadores y objetivos.
- Seguimiento y propuesta de formación específica para el departamento.
- Coordinación con el departamento de mantenimiento para asegurar el estado de las infraestructuras.

- Seguimiento de la satisfacción del cliente: comentarios XXSS, encuestas satisfacción.

¿Qué buscamos?

- Experiencia mínima de 2 años como responsable o segundo responsable de restaurante fast casual.
- Conocimientos en Hostelería y control de costes
- Experiencia en liderazgo de equipos
- Nivel de usuario de Excel y otras herramientas informáticas
- Idiomas: castellano y catalán
- Persona polivalente, acostumbrada a trabajar en restaurantes con gran volumen de trabajo y orientada al cliente

¿Qué se ofrece?

- Puesto estable, contrato indefinido
- Retribución inicial: 25.000 ? 27.000€ brutos anuales + 10% de variable según resultados
- Plan de desarrollo de carrera anual
- Puesto fijo de trabajo, siempre en el mismo local
- Dos turnos rotativos (mañana/ mediodía y tarde con fines de semana alternos, 39 horas semanales
- 44 días naturales de vacaciones al año
- Descuento en todas las empresas del Grupo

Condicions que ofereix l'empresa

Horari: - Dos turnos rotativos (mañana/
mediodía y tarde con fines de semana
alternos, 39 horas semanales

Perspectiva de la feina: Posició estable amb recorregut

Salari: 25.000 - 26.000 fixe + 10% variable

Idiomes

Català - C1 - Funcional (Imprescindible)

Castellà - C1 - Funcional (Imprescindible)

Anglès - A2 - Elemental (Valorable)

Coneixements necessaris

Comandes

Compres

Excel

Ofimàtica

Professions de la feina

Cambrer/a

Cap de sala

Encarregat/da de bar

Experiència laboral

És imprescindible

- Experiencia mínima de 2 años como responsable o segundo responsable de restaurante fast casual.

- Conocimientos en Hostelería y control de costes
 - Experiencia en liderazgo de equipos
 - Nivel de usuario de Excel y otras herramientas informáticas
 - Idiomas: castellano y catalán
 - Persona polivalente, acostumbrada a trabajar en restaurantes con gran volumen de trabajo y orientada al cliente
- Nivell d'experiència:** Cap de departament
- Anys d'experiència:** 2 anys

Empresa

Sector: Recursos humans: consultoria - ETT

Descripció: Consultoria de Recursos Humans. Selecció, Formació i Canvi Organitzacional