

GERENT RESTAURANT

Ref.202174 - 30/04/2026 - Comarca Baix Empordà

Descripció de l'oferta

Tens experiència gestionant restaurants però busques un lloc on realment puguis aportar la teva manera de fer? Busquem una persona compromesa i amb ofici per posar-se al capdavant d'un restaurant situat en un entorn immillorable.

Des de COMMONSENSE busquem Gerent per a Restaurant del Baix Empordà

Funcions i requisits de la vacant

Tens experiència gestionant restaurants però busques un lloc on realment puguis aportar la teva manera de fer? Busquem una persona compromesa i amb ofici per posar-se al capdavant d'un restaurant situat en un entorn immillorable.

Des de COMMONSENSE busquem Gerent per a Restaurant del Baix Empordà

Busquem un líder que estigui a la sala, que mimi el client i que sàpiga portar l'equip amb mà esquerra i professionalitat.

Què hauràs de fer?

? Liderar l'equip: Tenim un equip d'unes 8 persones (entre sala i cuina). El teu repte serà motivar-los, ensenyar-los, fer pinya i que l'equip senti el negoci com a propi

? Gestionar la sala: Volem que siguis el referent. Que quan un client entri, senti que hi ha algú al càrrec que domina la situació.

? Controlar el negoci: Gestió de compres, estocs i números. Que tot quadri i surti a compte.

Què demanem?

? Ofici i experiència: Que ja hagi portat restaurants o hagi estat cap de sala/maitre amb funcions de gestió.

? Idiomes: El francès és clau per a nosaltres (l'has de parlar bé). L'anglès també ens fa falta per al client estranger.

? Saber portar gent: Busquem algú que sàpiga ensenyar, que animi l'equip i que tingui paciència i lideratge.

? Proximitat: Que visquis per la zona del Baix Empordà.

? Domini d'eines ofimàtiques i experiència en l'ús d'eines digitals de gestió i anàlisi del negoci, així com coneixement de xarxes socials i estratègies digitals aplicades a la restauració.

Què t'oferim?

? Estabilitat laboral: Feina per a tot l'any. Sabem que a la zona la temporalitat és complicada, per això oferim un contracte estable i continuïtat real.

? Salari competitiu.

? Autonomia: Tindràs llibertat per gestionar el dia a dia i fer créixer el restaurant com si fos teu.

? Horaris: Adaptats a la temporada (amb descansos generosos quan el ritme baixa).

Si busques un lloc on quedar-te en un entorn immillorable i liderar un negoci i un equip, et volem conèixer.

Condicions que ofereix l'empresa

Jornada:

Jornada completa

Horari: 40 hores setmanals repartides segons necessitats

Perspectiva de la feina: ESTABLE

Previsió d'incorporació: Immediat

Estudis

És valorable

- Certificats Professionals amb titulació Cambrer/a de restaurant o bar (HOTR40)
- Cicles Formatius de Grau Mitjà amb titulació Serveis de restauració
- Cicles Formatius de Grau Superior amb titulació Direcció de serveis de restauració
- Graduat/ada amb titulació Direcció Hotelera
- Diplomatura amb titulació Turisme
- Cicles Formatius de Grau Superior amb titulació Hoteleria i Turisme
- Cicles Formatius de Grau Mitjà amb titulació Hoteleria i Turisme

Idiomes

- Català - B2 - Avançat (Imprescindible)
- Castellà - B2 - Avançat (Imprescindible)
- Anglès - B2 - Avançat (Imprescindible)
- Francès - B2 - Avançat (Imprescindible)

Coneixements necessaris

Ofimàtica

Professions de la feina

Cap de sala
Gerent d'hotel

Experiència laboral

És imprescindible ? Ofici i experiència: Que ja hagi portat restaurants o hagi estat cap de sala/maitre amb funcions de gestió.

Nivell d'experiència: Cap de departament

Anys d'experiència: 4 anys

Carnets

B

Empresa

Empresa: COMMONSENSE

Sector: Recursos humans: consultoria - ETT

Descripció: Serveis de Recursos Humans