



## Perfil de candidatos para vacante

---

Puesto: Camarero de Restaurante / Sala

---

Departamento / División: Restauración / Alimentación & Bebidas

---

Reporta a: Supervisor de Restaurante / Sala

---

### **Descripción del puesto**

El camarero tiene el poder de mejorar la experiencia culinaria de los clientes dentro del restaurante y de conseguir que, gracias a ello, estos retornen al mismo. Esa es la esencia de este puesto con respecto al cliente. En el puesto, el camarero habrá de saludar a todo cliente que entre y salga del restaurante, acomodarles en la mesa propicia y ofrecer las opciones que se pudiesen servir. Al mismo tiempo, y en ausencia de un Sommelier experimentado, recaerá sobre este la responsabilidad de realizar la recomendación de vinos.

El camarero ha de recordar (o anotar) el orden en que se realizó el pedido de cada uno de los comensales de la mesa para evitar tener que preguntar repetidamente el lugar de cada plato. Es el encargado de preparar las salas para cada servicio, dar el servicio y recoger el servicio a su finalización.

Es de vital importancia que el camarero sea cumplidor con sus tareas diarias, siguiendo los protocolos y políticas marcadas por MYR Hotels en todo momento. También, habrá de realizar los cobros de manera rigurosa y manejar a la perfección los flujos de caja y la facturación de comandas.

Este puesto requiere al mismo tiempo de gran flexibilidad en cuanto a los turnos se refiere. Se requerirán turnos tanto de mañana como de tarde, incluso nocturnos en ciertas ocasiones. Además, el puesto de camarero exige turnos durante fines de semana, días festivos y periodos vacacionales.



### **Deberes y Responsabilidades**

El candidato al puesto de dicha vacante asumirá las siguientes responsabilidades, además de otras:

- Saludar a los clientes y huéspedes del hotel y escoltarles hasta la mesa asignada.
- Presentar el menú y proporcionar la información detallada sobre cada uno de los productos de la carta, incluyendo ingredientes, tamaños y posibles alergias alimentarias.
- Realizar el “Mise-en-Place” necesario para el servicio.
- Montar y vestir el salón para cada uno de los servicios del restaurante en función de las previsiones y reservas siguiendo las indicaciones del jefe de sala.
- Ofrecer recomendaciones de la carta, y fuera de ella si lo hubiese.
- Elaboración para consumo de viandas sencillas.
- Tomar comandas de alimentos y bebidas.
- Hacer uso de las herramientas proporcionadas por la empresa por el bien del cliente y del buen funcionamiento del establecimiento.
- Servir las comandas en el orden correcto, siempre respetando los protocolos de servicio.
- Realizar trabajos a la vista del cliente tales como flambeo, cortar, trinchar, desespinar, etcétera.
- Entregar la cuenta y facilitar las posibles formas de pago.
- Recibir el cobro de los servicios de manera íntegra y honorable.
- Llevar vajilla, cristalería, cubertería y material sucio a la zona de fregadero.
- Repaso del material: vajilla, cubertería, cristalería y otros.
- Ofrecer un servicio ejemplar y orientado a exceder las expectativas del cliente a toda persona que frecuente los restaurantes.
- Repasar toda cristalería y cubertería para asegurar su máxima limpieza y excelentes condiciones.
- Colaborar con el jefe de comedor en la preparación y desarrollo de acontecimientos especiales.
- Informar al jefe de sala de las quejas de los clientes.



## **Cualidades necesarias**

### Técnico

- Conocimiento, experiencial de la operativa de restauración.
- Altamente orientado al cliente.
- Certificado de manipulación de alimentos y alérgenos
- Conocer a la perfección todos los protocolos base de restauración.
- Capacidad para recibir y actuar acordeamente con las quejas de clientes.
- Amplio conocimiento del sistema de gestión utilizado en la empresa.
- Plurilingüe (Español e inglés imprescindible). Otros idiomas son recomendables.

### Personal

- Excelente presentación y alto nivel de aseo personal.
- Encanto personal.
- Resiliencia ante contratiempos.
- Innovador y originalidad en las posibles implementaciones.
- Interés por el orden y la limpieza.
- Tener don de gentes.
- Espíritu de equipo.
- Flexibilidad de trabajar turnos.
- Fuerte sentido del compromiso y de indiscutible integridad.
- Capacidad de permanecer de pie en el puesto de trabajo durante periodos de tiempo prolongados.
- Actitud paciente.

## **Experiencia necesaria**

- Experiencia en restauración/sala.
- Excelente control del idioma español e inglés.
- Se valorará grado en hostelería.
- Conocimiento del sistema operativo (caja y comandas) del restaurante.



Yo, \_\_\_\_\_, soy MYR y estoy orgulloso de unirme al equipo. Con mucho gusto aceptaré todas las responsabilidades para poder cuidar con confianza a nuestros huéspedes y respetar a mis compañeros mientras aprendo y disfruto de mis funciones en esta casa.

---

Nombre del candidato

---

Firma del candidato

---

Fecha