



Perfil de candidatos para vacante

Puesto: Maître - Jefe de Sala

Departamento / División: Restauración / Alimentación & Bebidas

Reporta a: Director del Hotel / Director de Alimentos & Bebidas

Descripción del puesto

Puesto de gran relevancia dentro de la operativa general del hotel. El maître es el encargado directo de todo lo relacionado con la presentación y servicio de cualquier tipo de alimentación o bebida que sea servida en cualquier área del hotel, desde en las habitaciones hasta en el propio restaurante. Al mismo tiempo, es la persona que habrá de encargarse de todos los empleados dentro del departamento de restauración, al igual que dirigir la operativa y establecer horarios.

El maître ha de poseer un control absoluto sobre todos los aspectos que comprenden sus competencias. Habrá de conocer el producto a ofertar y es el encargado de hacer que todo el equipo entienda y siga los cumpla rigurosamente los protocolos y políticas establecidas por la empresa.

Al mismo tiempo, el maître habrá de estar directamente implicado en cualquier evento o suceso que pudiese ocurrir en el hotel ya que es el encargado de dirigir al equipo para conseguir los objetivos marcados.

Deberes y Responsabilidades

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

- Llevar a cabo funciones de Recursos Humanos, encargándose de la selección de personal para cada una de las áreas pertenecientes al departamento.
- Coordinar las relaciones entre departamentos que pudiesen tener sinergias operativas (ej. cocina, recepción, comercial, etc.).



- Controlar y realizar tareas administrativas.
 - Horarios
 - Plan de Vacaciones
 - Partes de baja
 - Amonestaciones y medidas correctivas.
 - Diseño de áreas de formación y su material.
- Gestionar todo lo relativo al material necesario para el desarrollo de la operativa.
- Gestionar las compras de manera efectiva y cumpliendo con los procedimientos estipulados.
- Organizar y dirigir los inventarios.
- Planificar e inspeccionar la preparación del comedor.
- Gestionar las reservas que se realicen para los servicios.
- Estar disponible en todo momento para los clientes.
- Recibir a los clientes.
- Supervisar y organizar las tareas a realizar de todo el equipo.
- Hacer “briefings” diarios con el equipo para informar de toda aquella información relevante del hotel en general y, posteriormente, del departamento de restauración.
- Responsable de cubrir cualquier baja o vacante que exista en el departamento.
- Organización de los servicios especiales que surjan.
- Monitorización de todos los servicios del restaurante y del hotel, incluyendo el servicio de servicio de habitaciones.
- Gestión de quejas de clientes e implementar tácticas para mejorar los servicios.
- Realizar revisión preventiva de los baños que usarán los clientes que accedan al restaurante.
- Controlar la uniformidad de los empleados.
- Observar el desempeño de las actividades del equipo y corregir posibles deslices.
- Realizar evaluaciones de manera individual a cada uno de los miembros del equipo para mejorar sus capacidades.
- Realizar un control exhaustivo sobre las posibles pérdidas que pudiesen surgir y actuar en concordancia.



Cualidades necesarias

Técnico

- Conocimiento, experiencial y teórico, de la operativa de restauración.
- Altamente orientado al cliente y al empleado.
- Certificado de manipulación de alimentos.
- Certificado de alérgenos.
- Habilidades para motivar y dirigir a los empleados.
- Conocer a la perfección todos los protocolos base de restauración.
- Conocimientos extensos sobre elaboraciones y técnicas de cocina.
- Conocimientos de vinos y coctelería.
- Amplia cultura general.
- Capacidad organizativa y gestora.
- Capacidad de monitorizar quejas.
- 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 y poder para convencer a los demás
- 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 y posibilidad de movimiento para visitar proveedores.
- 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 mínima de 1 año como maître / Jefe de sala o 3 – 5 años como supervisor (o 2º Mitre) en restaurantes.
- Excelente control del idioma español e inglés, tanto en comunicación oral como escrita.
- Se valorará grado en hostelería.
- Control sobre las aplicaciones de Microsoft Office.
- 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