



Perfil de candidatos para vacante

Puesto: Supervisor de Restaurante / Sala

Departamento / División: Restauración / Alimentación & Bebidas

Reporta a: Maître - Jefe de Sala

Descripción del puesto

Puesto de liderazgo “junior” dentro de la operativa del departamento de restauración. El supervisor tiene la responsabilidad de proporcionar apoyo continuo al maître en todo lo que pudiese necesitar. Además, es el encargado de supervisar de manera directa y mucho más cercana, la operativa del día a día que se lleve a cabo en el restaurante.

El supervisor de sala ha de estar dispuesto en todo momento para realizar todas las funciones que pudiesen realizar sus compañeros. Aun siendo primariamente sus funciones las de supervisar y asegurarse de que toda marcha según lo planeado por el jefe de sala, el supervisor ha de estar directamente involucrado en la operativa diaria. Por ello, este puesto es de gran relevancia, no solo a nivel operativo, sino que también a nivel de conocer las fortalezas y debilidades del personal. El supervisor es el encargado de detectar todas aquellas necesidades que los empleados pudiesen tener para desarrollar sus actividades en las condiciones idóneas.

El supervisor de restauración es la mano derecha directa del maître, por ello le asistirá en todas las tareas que este designe. Adicionalmente, tendrá que ser proactivo en sus decisiones y proponer mejoras dentro de las áreas competentes.



Deberes y Responsabilidades

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

- Asistir al maitre en todas las funciones que este requiera.
- Supervisar los horarios del equipo.
- Solventar posibles irregularidades que ocurran en el equipo.
- Asegurarse de crear un buen ambiente de trabajo.
- Asistir en el control y la realización de tareas administrativas.
 - Horarios.
 - Plan de Vacaciones.
 - Partes de baja.
 - Amonestaciones y medidas correctivas.
 - Diseño de áreas de formación y su material.
- Asistir en la realización de 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.
- Atender a los “briefings” diarios con el equipo para informarse 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.
- Gestión de quejas de clientes y proponer 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.
- Actuar de manera conciliadora entre los compañeros del equipo.
- Realizar y organizar salidas de grupo para mejorar la relación interpersonal.
- Evitar el mal uso del equipo proporcionado y los productos ofertados para minimizar al máximo las pérdidas departamentales.



Cualidades necesarias

Técnico

- Conocimiento, experiencial y teórico, de la operativa de restauración.
- Altamente orientado al cliente y al empleado.
- Certificado de manipulación de alimentos.
- Habilidades para motivar y dirigir a los empleados.
- Conocer a la perfección todos los protocolos base de restauración.
- Conocimientos básicos sobre elaboraciones y técnicas de cocina.
- Capacidad de monitorizar y manejar 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 supervisor de restauración/sala.
- 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