



Perfil de candidatos para vacante

Puesto:	Friegue Restaurante
Departamento / División:	Restauración / Alimentación & Bebidas
Reporta a:	Supervisor del área gastronómica / Restaurante

Técnico

- Conocimiento de las maquinarias de limpieza y de la utilización de cada una.
- Conocimiento y buen desempeño de los productos de limpieza adecuados para cada superficie.
- Capacidad de gestionar prioridades y poder organizar las tareas en función al volumen de trabajo.
- Polivalente y adaptable a diferentes áreas de trabajo.
- Certificado de manipulación de alimentos.

Personal

- Excelente presentación y alto nivel de aseo personal.
- Puntualidad y responsabilidad ante el puesto de trabajo y los compañeros.
- Encanto personal y buen trato con compañeros y clientes.
- Resiliencia ante contratiempos.
- Proactivo y con capacidad de ejecutar las tareas encomendadas con actitud positiva y colaborativa
- Interés por el orden y la limpieza.
- Interés por el cuidado de los materiales de trabajo.
- Espíritu de trabajo en 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.

Experiencia necesaria

- Experiencia en restaurantes y hoteles mínima de 2 años.
 - Excelente control del idioma español.
 - Conocimiento del lenguaje básico de cocina y buena comprensión lectora e interpretación de las planillas y demás estatutos de la empresa.
-



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
