



Perfil de candidatos para vacante

Puesto: Segundo de cocina de Restaurante (PALACIO VALLIER)

Departamento / Restauración / Alimentación & Bebidas

Reporta a: Supervisor del área gastronómica / Restaurante

Técnico

- Conocer a la perfección todos los protocolos de restauración.
- Conocimiento de las técnicas, productos de cocina y pastelería y maquinarias.
- Dominio de la mise-en-place y capacidad organizativa para gestionar orden de prioridades.
- Capacidad para desempeñar varias tareas a la vez.
- Capacidad para gestionar equipos y habilidad para transmitir ideas y objetivos.
- Capacidad para motivar y mover al grupo y conseguir compromiso de cada uno de los integrantes del equipo.
- Polivalente y adaptable a diferentes áreas de la cocina y a diferentes perfiles de sub-ordinados.
- Capacidad para aceptar y proponer ideas, mejoras y cambios.
- Buena capacidad organizativa.
- Enfocado en los objetivos y habilidad para medir su cumplimiento.
- Certificado de manipulación de alimentos y alérgenos.
- Capacidad para recibir y actuar acordemente con las quejas de clientes.
- Plurilingüe (Español e inglés imprescindible). Otros idiomas son recomendables.

Personal

- Excelente presentación y alto nivel de aseo personal.
 - Puntualidad y responsabilidad ante el puesto de trabajo y los compañeros.
 - Encanto personal.
 - Don de mandos.
 - Resiliencia ante contratiempos.
 - Proactivo y con capacidad de ejecutar las tareas encomendadas con actitud positiva y colaborativa.
-



- Buena organización y autogestión personal.
- Interés por el orden y la limpieza.
- Tener don de gente. Buen trato al público.
- 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 de mínimo 3 años en puestos similares en restaurantes de similares características.
- Experiencia en hoteles, desayunos y room-service al menos 1 año.
- Excelente control del idioma español y nociones de inglés. Otros serán igualmente valorados positivamente.
- Se valorará grado en hostelería y en gestión de empresas hosteleras.
- Se valorará manejo de programas de gestión de restaurantes, compras, inventarios, etc.
- Conocimiento y buena comprensión lectora e interpretación de los recetarios 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