

**Maitre Director de Restaurante. Corredor Henares. Madrid**

Restaurante de larga trayectoria, ubicado en unas emblemáticas y conocidas instalaciones.

**Funciones:**

Como Maitre se encargará de planificar, organizar, desarrollar y controlar los salones y las instalaciones.

Elaborará el planning de funciones por departamentos para establecer niveles de exigencias bien sea de sala , recepción , limpieza y cocina.

Hará las entrevistas pertinentes en caso de necesidad de nuevo personal.

Contratación de eventos y elaboración de presupuestos con su correspondiente análisis de costos.

Control de almacén .

Gestión de inventarios.

Dirigirá y asignará tareas y turnos al personal.

Formará a su personal en todas las áreas de mejora que se establezcan.

Como Director propondrá e implementará las acciones acordadas con la propiedad para impulsar el negocio, mejorar el servicio y fidelizar a los clientes.

**Características:**

Profesional de la hostelería con una experiencia de al menos 5 años como Maitre y preferiblemente con conocimientos de sumiller.

Experiencia en dirección de restaurantes a la carta, banquetes y eventos.

Habitado a dirigir personal, establecer normas y controlar el nivel de servicio.

Dotes de mando y de liderazgo.

La persona elegida debe conseguir que su personal se oriente al cliente y a la excelencia en el servicio.

Capacidad de relación con los clientes y de comercialización de los distintos servicios.

Imprescindible un nivel muy alto de inglés

Disponibilidad horaria.

Buena presencia.

Pro-actividad e implicación en la empresa.

**Se ofrece:**

Incorporación a una empresa con prestigio.

Excelente medios y posibilidades de crecimiento profesional.

Contrato laboral.

Remuneración competitiva.