

Camareros/as para restaurante a la carta. Madrid

Restaurante de nueva apertura, ubicado en el Barrio de Salamanca y con una propuesta de cocina moderna y mediterránea. Gracias a la amplitud de sus instalaciones ofrece distintas líneas de restauración y de bar.

Funciones:

Preparación de mesas

Explicación de carta y vinos.

Toma de comandas.

Asegurar la satisfacción del cliente en todo momento.

Colaborar con el resto del equipo y con la dirección del establecimiento en todo lo necesario para mantener un servicio de calidad.

Características:

Experiencia mínima de dos años en restaurantes a la carta o gastronómicos.

Imprescindible que tengan un nivel de inglés medio o alto.

Profesional de la hostelería con altos estándares de calidad en el servicio.

Excelente trato al cliente.

Muy buena presencia.

Se ofrece:

Incorporación inmediata.

Turnos partidos con dos días libres a la semana.

Remuneración competitiva, compuesta por salario fijo más incentivos.

Sueldo con 14 pagas.