

Gerente de restaurante de nueva apertura. Madrid

Cadena de restauración en crecimiento, que ha creado un concepto innovador y exitoso en torno a la hamburguesa gourmet.

Funciones:

- Gestión de un local de restauración moderna con personas a su cargo.
- Implantar la imagen de marca, vigilando que se cumplen los estándares fijados en cuanto a calidad, servicio, atención al cliente, limpieza, orden y disposición de los locales.
- Control de gestión, revisión de resultados y gestión del inventario.
- Análisis, control y emisión de pedidos.
- Establecer horarios y turnos de su equipo.
- Selección y formación del personal a su cargo.
- Trato directo con el cliente.
- Proponer y realizar acciones para incrementar las ventas y la satisfacción de los clientes.
- Reporte y coordinación con la oficina central.

Características:

- Experiencia de al menos 5 años como responsable de un restaurante.
- Es preferible que tenga formación específica en Gestión de Hostelería, FP o Turismo.
- Acostumbrado a liderar personas.
- Experiencia en control de gestión de restaurante.
- Dotes de observación y capacidad analítica.
- Orientado al servicio y a la mejora continua.
- Presencia adecuada y buena capacidad de comunicación.

Se ofrece:

- Incorporación en plantilla con posibilidades reales de crecimiento profesional.
- Salario competitivo, compuesto de fijo y variable.