



Solicitamos personas honestas, responsables, íntegras, organizadas, con experiencia comprobable en restaurante.

REQUISITOS :

- Bachillerato concluido obligatorio y/o Licenciatura trunca
- Experiencia en restaurantes mínimo de 2 años en el puesto
- Excelente presentación, actitud de servicio y atención al cliente
- Trabajo en equipo
- Disponibilidad de horario
- Conocimiento de Distintivo H / ServSafe

EXPERIENCIA:

- Manejo de personal mínimo 50 personas a cargo
- Solución de problemáticas operativas
- Supervisar los estándares de calidad de los alimentos
- Supervisar el mantenimiento de la unidad
- Revisar reporte de incidencias
- Elaborar rol de turno y estaciones
- Mantener orden y limpieza
- Actividades administrativas

OFRECEMOS :

- Sueldo base
- Propinas semanales
- Prestaciones de ley
- Capacitación pagada
- Alimentación incluida
- Vales de despensa
- Horarios flexibles

- Plan de desarrollo

ZONA DE TRABAJO: PATIO SANTA FE / ALVARO OBREGON

Interesados favor de postularse por este medio o enviar su CV por mensaje de WhatsApp al 55- 28-70- 13- 40-

Datos de Vacante

Sueldo: \$6,500 MXN - \$7,000 MXN Mensual

Categoría: Turismo - Hospitalidad - Gastronomía

Subcategoría: Restaurante - Bar

Localidad: México-Ciudad de México-Álvaro Obregón

Sector: Servicios

Giro: Servicios de Outsourcing, Head Hunter y Consultoría en R.H. (Servicios)

Tipo de contratación: Tiempo completo - Permanente

#Número de vacante: 14198687