

FORMULÁRIO – OFERTAS DE EMPREGO – ESTÁGIOS

DESCRIÇÃO

Chefe de Sala para integrar na equipa de F&B do Hotel Torel Palace Porto 5*.

ENTIDADE

Blind Restaurante (Hotel Torel Palace Porto)

LOCALIZAÇÃO/CONTACTOS

Rua Entreparedes 40,
4000-197 Porto

TAREFAS A DESEMPENHAR

- Acompanhar as atividades das equipas operacionais nos vários pontos de venda;
- Assegurar o acolhimento e a receção de clientes;
- Monitorizar e controlar custos associados a produtos alimentares e bebidas;
- Preparar e distribuir ordens de serviço para cada evento/grupo;
- Manter bom relacionamento com os clientes e maximizar oportunidades de up-selling;
- Controlo de inventários;
- Gestão do aprovisionamento de controlo de stocks;
- Análise qualidade dos fornecedores;
- Apoio na orçamentação de propostas comerciais ao nível de eventos.

REQUISITOS DO(S) CANDIDATO(S)

- Mais de 2 anos de experiência em função similar (preferencial);
- Conhecimentos de Gestão Operacional de Comidas e Bebidas;
- Conhecimentos de HACCP;
- Conhecimentos de Protocolo e Organização de Eventos (preferencial);
- Conhecimentos de Liderança, Motivação e Coaching de Equipas;
- Orientação para o cliente e para os resultados;
- Conhecimentos de Informática na Ótica do Utilizador;
- Domínio de Inglês, falado e escrito, (outras línguas serão valorizadas);
- Capacidade de Organização e Gestão do trabalho;
- Flexibilidade horária (disponibilidade de horários e para trabalhar por Turnos);
- Disponibilidade Imediata.

- Mais de 2 anos de experiência em função similar (preferencial);
- Conhecimentos de Gestão Operacional de Comidas e Bebidas;
- Conhecimentos de HACCP;
- Conhecimentos de Protocolo e Organização de Eventos (preferencial);
- Conhecimentos de Liderança, Motivação e Coaching de Equipas;
- Orientação para o cliente e para os resultados;
- Conhecimentos de Informática na Ótica do Utilizador;
- Domínio de Inglês, falado e escrito, (outras línguas serão valorizadas);
- Capacidade de Organização e Gestão do trabalho;
- Flexibilidade horária (disponibilidade de horários e para trabalhar por Turnos);
- Disponibilidade Imediata.

OUTRAS INFORMAÇÕES

O Blind é um restaurante de Fine Dining com consultoria do Chef Vítor Matos (3 Estrelas Michelin) integrado em Hotel de 5* no centro do Porto. Trabalhamos com menus de degustação e temos uma experiência totalmente diferenciadora e única para o cliente.

Oferecemos:

- Integração em grupo hoteleiro sólido e em expansão;
- Contrato de trabalho a termo certo de 12 meses renovável;
- Refeição + Subsídio de refeição;
- Bónus mediante o desempenho do restaurante

Se tens os requisitos necessários, esta pode ser a tua oportunidade. Vem fazer parte desta família, que é o Grupo Torel Boutiques!

DATA DE SUBMISSÃO DA OFERTA

25/03/2024

DATA LIMITE PARA SUBMISSÃO DE CANDIDATURA 15/04/2024