

OFERTA LLOC DE TREBALL

Codi Oferta: 2320

DESCRIPCIÓ DE LA VACANT A COBRIR

LLOC: **Coordinador/a Bar Cafè Nou - Fundació CEO del Maresme**

NÚMERO DE VACANTS: 1

CONDICIONS

CONTRACTE I JORNADA: Contracte a jornada completa; 40h/setmana amb els descansos establerts per la llei.

CATEGORIA: Cap de sala (Establiment Grup B; Nivell 3; Taula salarial del Maresme (A.7)).
Conveni col·lectiu interprovincial del sector de la indústria d'hostaleria i turisme de Catalunya (codi de conveni núm. 79000275011992).

HORARI: Horari jornada continuada matins i/o tardes, amb flexibilitat. Es disposa de 2 dies de descans setmanal.

RETRIBUCIÓ: 32.000€ bruts anuals en 14 pagues.

VACANCES: 30 dies naturals, a gaudir preferentment entre l'1 d'abril i el 31 d'octubre.

UBICACIÓ: Bar Cafè Nou (La Riera. 119, 08301 Mataró).

DATA D' INCORPORACIÓ: setembre 2023.

DEPENDÈNCIA: Direcció de Desenvolupament de Negoci.

DESCRIPCIÓ

Cerquem una persona que tingui coneixement del món de la hostaleria i la restauració, i que vulgui responsabilitzar-se del Bar-restaurant del Cafè Nou, un projecte amb compromís amb la inclusió social, la restauració sostenible, i la cultura comunitària. Amb una cuina mediterrània, de temporada, i proximitat, amb cafeteria, menús diaris en dies feiners, i una petita carta gastronòmica.

La persona seleccionada haurà de responsabilitzar-se de l'explotació del bar/restaurant del Cafè Nou de Mataró i de la seva gestió. També haurà de coordinar-se amb l'ajuntament de Mataró i entitats de la ciutat per dur a terme activitats de promoció de productes gastronòmics i enològics característics del territori, i desenvolupar una programació cultural complementària a la que realitza el mateix ajuntament. Al mateix temps haurà de vetllar per la correcte adaptació del col·lectiu de persones amb capacitats diverses a l'equip de treball.

RESPONSABILITATS BÀSIQUES

- ✓ Responsabilitzar-se del bon funcionament del projecte del Bar restaurant del Cafè Nou, tant de sala com de cuina. Vetllar per la seva sostenibilitat econòmica.
- ✓ Coordinar-se amb l'Ajuntament de Mataró i entitats de la ciutat per la programació complementària de promoció cultural i de ciutat.

- ✓ Organitzar l'activitat de la sala per tal que tot funcioni correctament. Fer tasques de sala quan correspongui dins de l'horari dels àpats.
- ✓ Definir conjuntament amb el/la responsable de cuina, i la direcció de l'establiment, els serveis que s'han de prestar -carta, menú, tast, càterings, ...- oferta i tipologia de cuina.
- ✓ Dirigir i organitzar les tasques setmanals de l'equip humà.
- ✓ Assessorar la clientela en aspectes gastronòmics, i fidelitzar-la. Potenciar la captació de nous clients.

FUNCIONS I TASQUES

- ✓ Organitzar i supervisar les tasques del personal de sala. Acompanyar continuadament l'equip atenent a la seva diversitat.
- ✓ Coordinar-se amb el/la Cap de cuina per oferir una oferta culinària equilibrada, mediterrània, de temporada i proximitat. D'acord amb la proposta definida per la direcció.
- ✓ Planificar i realitzar les reunions amb la freqüència que calgui (diàries, setmanals i/o mensuals) amb tot l'equip per organitzar els treballs de sala i cuina.
- ✓ Confeccionar els horaris i calendaris de l'equip, tenint en compte els torns i les vacances.
- ✓ Seguir i controlar el pressupost i la facturació. Fer el tancament de caixa.
- ✓ Optimitzar les compres i portar un bon control dels estocs de productes. Fer seguiment de l'inventari d'eines, maquinària i materials de la sala i cuina. Gestionar el proveïment i la relació amb proveïdors.
- ✓ Elaborar el Pla de formació i capacitació de tot l'equip per a que puguin desenvolupar correctament les seves funcions.
- ✓ Vetllar per que l'APPCC es compleixi. Complir i fer acomplir en tot moment la normativa sanitària vigent.
- ✓ Tenir cura de la indumentària de l'equip de treball, que sigui l'apropiada, que identifiqui al personal que presta el servei.
- ✓ Atendre al client, les reserves, i vetllar per la satisfacció, captació i consolidació dels clients.
- ✓ Ser l'enllaç amb els tècnics municipals i amb l'entitat cultural subcontractada per coordinar la realització de la programació cultural i l'activitat complementària de promoció de ciutat.

PERFIL SOL·LICITAT

Imprescindible:

- Titulació acadèmica en el sector de l'hostaleria, i/o la restauració i/o el càtering.
- Experiència com a cap de sala en el sector de la restauració i/o en posició similar.

Coneixements específics a valorar:

- Tècnics: en gestió i direcció d'establiments, coneixements en gestió d'escandalls, fitxes tècniques, control proveïdors, llistats de producció. Coneixements i gestió dels prerequisits de l'APPCC (Pla d'Autocontrol).
- TIC: word i excel.
- Facturació i càlcul bàsic.
- Carnets: conduir cotxe B.
- Idiomes: català i castellà.

Valorable:

- Experiència en gestió d'equips de treball diversos, on s'integren persones amb diversitat funcional i/o risc d'exclusió social.
- Experiència en formació de grups amb diversitat funcional, en risc d'exclusió.
- Formació en gestió d'equips: gestió conflictes, dinamització, gestió dels temps, treball en equip, altres.

COMPETÈNCIES

- Planificació i Organització
- Orientació a l'assoliment i al client
- Direcció de persones
- Iniciativa
- Lideratge
- Responsabilitat
- Bona actitud
- Compromís amb l'organització
- Empatia
- Amabilitat
- Disposició a l'aprenentatge
- Comunicació
- Flexibilitat i gestió del canvi
- Adaptabilitat

PROCÈS DE SELECCIÓ

Les persones interessades han d'enviar un correu electrònic indicant a l'assumpte la referència **OF2320 Cap de sala** a l'atenció d' en Pere Romano al correu electrònic vulltreballar@fundaciomaresme.cat exposant la seva candidatura i adjuntant el currículum actualitzat.