

IMPORTANTE TAPROOM CONTRATARÁ:

Gerente de Bar y Restaurante (Zona 15)

Será responsable de planificar el trabajo diario de la barra, cuarto frio y bodega. Tendrá relación con los proveedores, realizará los pedidos y compras de los insumos del taproom. Controlará los costes operativos y creará estrategias para reducir gastos. Promoverá las ventas y promociones, también, participará en la elaboración de eventos y del menú. Creará informes detallados sobre los ingresos y gastos semanales, mensuales y anuales. Asegurará la satisfacción del cliente, capacitando al equipo sobre las prácticas adecuadas de servicio al cliente, comanda de órdenes, facturación y limpieza del área. Llevará el control de los horarios del personal a su cargo, KPIs, y políticas y procedimientos.

Ofrecemos



Horario mixto, trabajando 8 horas diarias; de martes a miércoles de 12:00 p. m. a 10:00 p. m., de jueves a sábado de 12:00 p. m. a 11:00 p. m. y domingo de 12:00 p. m. a 8:00 p. m. Con 2 días de descanso entre semana.



Sueldo entre Q5,500.00 Y Q7,500.00 (base de Q5,500.00 + propinas).



Prestaciones de Ley sobre el salario base.
Parqueo.



Hombre o mujer entre 25 y 38 años.



Estudiante universitario del 4to año en la Licenciatura en Administración de Empresas y/o Administración Hotelera/Restaurantes.



Experiencia de 2 y 3 años como administrador de restaurantes o bar, gerentes o subgerentes de restaurantes. Teniendo personal a su cargo y relación con proveedores.



Ideal conocimiento en bartender.
Manejo de Office.

Disciplinado, responsable, ordenado, excelente servicio al cliente y relaciones interpersonales, capacidad para resolver conflictos.

EXCELENTE PRESENTACIÓN.

Residir en zona aledañas a zona 15.

Disponibilidad de laborar en zona 15.

Requerimos

Importante

DISPONIBILIDAD DE HORARIOS

Interesados enviar cv a empleos@solucionarh.net con fotografía reciente e indicando en el asunto la plaza a la que aplica (Gerente de Bar y Restaurante (zona 15)).