SURFERSCOVE ÓBIDOS PORTUGAL
Powered by WAVEGARDEN®

CHEFE DE SALA

Head of Dining Room

MISSÃO DO CARGO

Gerir a operação de serviço de sala (350 lugares), coordenar e formar a equipa de sala e bar, garantir a experiência do cliente e articular a sala com a cozinha.

RESPONSABILIDADES PRINCIPAIS

- Coordenar a equipa de sala e bar durante o serviço
- Definir e implementar padrões de atendimento e de sala
- Gerir reservas e o fluxo de sala
- Tratar reclamações e recolher feedback de clientes
- Formar a equipa em conhecimento de produto e upselling
- Articular com o Head Chef os tempos de produção e finalização de pratos
- Gerir horários e escalas da equipa de sala

REQUISITOS

- Mínimo de 3 a 4 anos de experiência em sala/restauração, com pelo menos 1 a 2 anos em chefia de sala
- Conhecimento de F&B service standards

COMPETÊNCIAS E PERFIL DESEJADO

Liderança · Orientação para o cliente · Comunicação · Gestão de conflitos

joinus@surferscove.pt