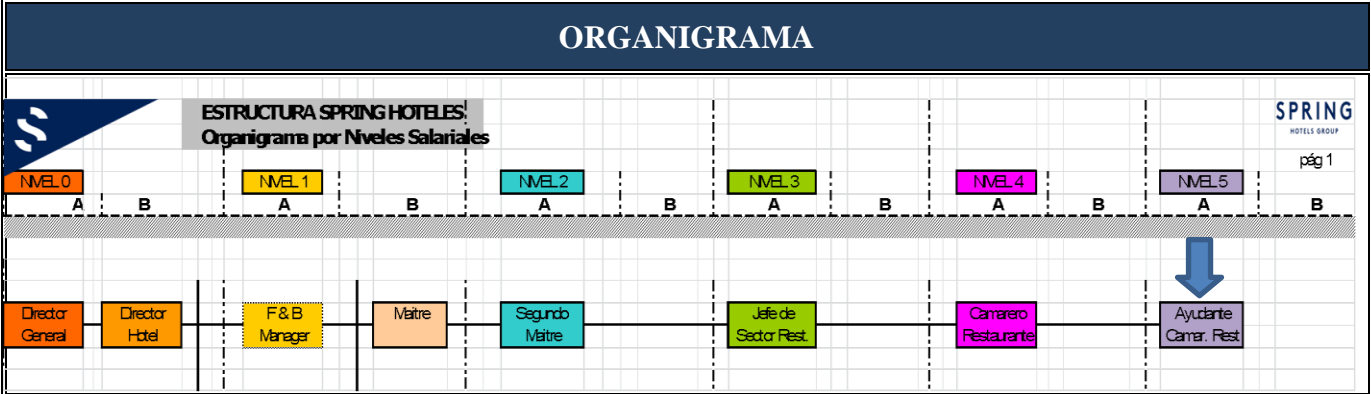




DESCRIPCIÓN DEL PUESTO DE TRABAJO			
Nombre del puesto:	AYUDANTE DE CAMARERO/A DE RESTAURANTE		
Departamento:	RESTAURANTES		
Área Funcional:	F&B	Nivel/grupo:	Nivel 5 / A
Dependencia jerárquica:	JEFE/A DE SECTOR	Supervisa Personal:	NO
Turno/horario:			
Misión de Puesto:	Colaborar y apoyar durante el servicio de comidas y bebidas en los restaurantes de las instalaciones mediante la preparación previa de las zonas de servicio y atención a los comensales, con el objetivo de obtener la máxima calidad y satisfacción gastronómica de los clientes.		
COMPETENCIAS GENÉRICAS			
NOMBRE		DESCRIPCIÓN	
Orientación al cliente		Capacidad de comprender y administrar las relaciones con los clientes internos, promoviendo y manteniendo una sólida red de clientes y/o asociaciones. Implica asegurar que la organización / departamento cumpla sus compromisos comerciales, mediante la provisión de productos y servicios de alta calidad.	
Trabajo en equipo y cooperación		Implica trabajar en colaboración con otros, formar parte de un grupo, trabajar juntos y tener un interés genuino por los demás, como opuesto a hacerlo en forma individual o competitiva. Es la vocación por participar y hacer participar a los demás en la construcción de la visión compartida. Quien posea esta competencia será capaz de construir equipos de alto desempeño y ayudar a otros a través de la confianza, delegación, participación y coaching.	
Vocación por la calidad de productos y proyectos		Actuar para lograr los más altos estándares de calidad en su entorno. Se refleja en la continua evaluación de la información reflexionando sobre cómo se está realizando el trabajo. Implica insistencia para que los roles y las funciones estén impecablemente coordinadas.	
Autocontrol		Capacidad de mantener el control y la calma ante situaciones difíciles, para lograr objetivos personales u organizacionales. Implica el manejar con energía y motivación condiciones constantes de estrés.	
Comunicación		Capacidad para generar y transmitir información asertiva, oportuna y bidireccional, adecuando el lenguaje verbal y no verbal a las distintas audiencias, para lograr los objetivos establecidos.	
Flexibilidad		Capacidad para adaptarse y trabajar eficazmente en variadas situaciones, con personas o grupos diversos. Quien posea esta competencia será capaz de comprender y valorar posturas distintas o puntos de vista encontrados, adaptando su propio enfoque a medida que la situación cambiante lo requiera y promoviendo los cambios de la organización o de las responsabilidades a su cargo.	
Sensibilidad Interpersonal		Es la capacidad de interpretar y entender los pensamientos, la conducta, los sentimientos y las preocupaciones de las personas (pares, colaboradores o superiores) expresados de manera verbal y no verbal. Implica tener empatía y habilidades de observación.	
Orientación a resultados		Preocupación por establecer, aceptar y lograr metas desafiantes. Implica intentar mejorar / superar estándares de propios rendimientos pasados, des desempeño de los demás o bien lograr algo que nadie antes haya conseguido, sin resignarse ante las dificultades.	



EXIGENCIAS DEL PERFIL	
Formación reglada mínima:	- HOT092_1 Operaciones básicas de restaurante y bar o similar
Formación obligatoria:	- Manipulador de alimentos básico - Pautas básicas de actuación en emergencias - Atención al cliente
Formación recomendable:	- Sumillería y maridaje
Formación corporativa:	- Protocolo de Acoso - Plan de Igualdad - ADN Spring - Portal del Empleado - Gestión de Residuos
Competencias Técnicas	UC0257_1: Asistir en el servicio de alimentos y bebidas. UC0258_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, y preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas
Experiencia	Mínimo de 6 meses como Ayudante de Camarero/a
Conocimientos:	Idiomas: Inglés Nivel 1 competencias internas Alemán Nivel 1 competencias internas recomendable Otros idiomas valorables.
	Ofimática: Office a nivel de usuario

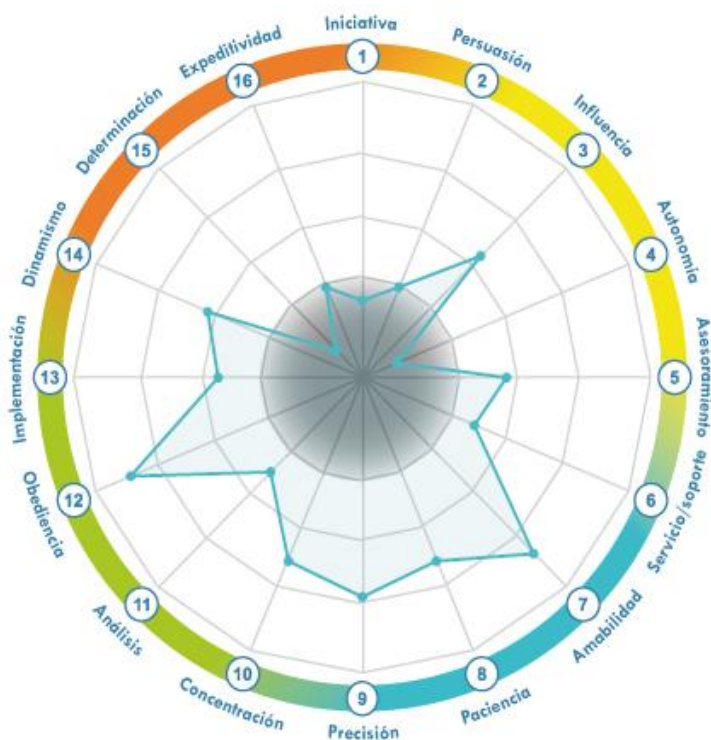


RESPONSABILIDADES Y TAREAS

- Realizar las diferentes operaciones de limpieza, puesta a punto de equipos, útiles y menaje de trabajo propios del restaurante.
- Hacer el montaje de mesas y elementos de apoyo, así como en la decoración y ambientación del restaurante, etc.
- Revisar de forma constante, la fecha de caducidad de los productos.
- Realizar cuando sea necesario el Room Service.
- Gestionar los residuos generados durante el servicio, siguiendo las normas establecidas.
- Realizar operaciones de post-servicio, es decir, controlar, limpiar y tener todo a punto para nuevos clientes, después de haber finalizado su consumición los anteriores.
- Servir a los clientes los alimentos o bebidas que estos soliciten.
- Ayudar o asistir en el servicio de alimentos y bebidas siguiendo las instrucciones recibidas.



PERFIL CONDUCTUAL ADAPTADO AL PUESTO



Nota: La descripción de puesto anterior No es una lista exhaustiva de funciones y responsabilidades sino que está abierta a ser actualizada según las necesidades de la empresa.

Declaro que he recibido la Descripción de Puesto de mi categoría profesional de Spring Hoteles, confirmo que la entiendo y asumo el compromiso de consolidar dicha categoría según los requisitos y competencias exigidas, para lo cual la empresa me ha informado que cuento con un plazo máximo de 2 años y con la plataforma de la Universidad Spring para apoyarme en mi desarrollo profesional.

Nombre y Apellidos:

Centro de trabajo:

Fecha:

Firma: