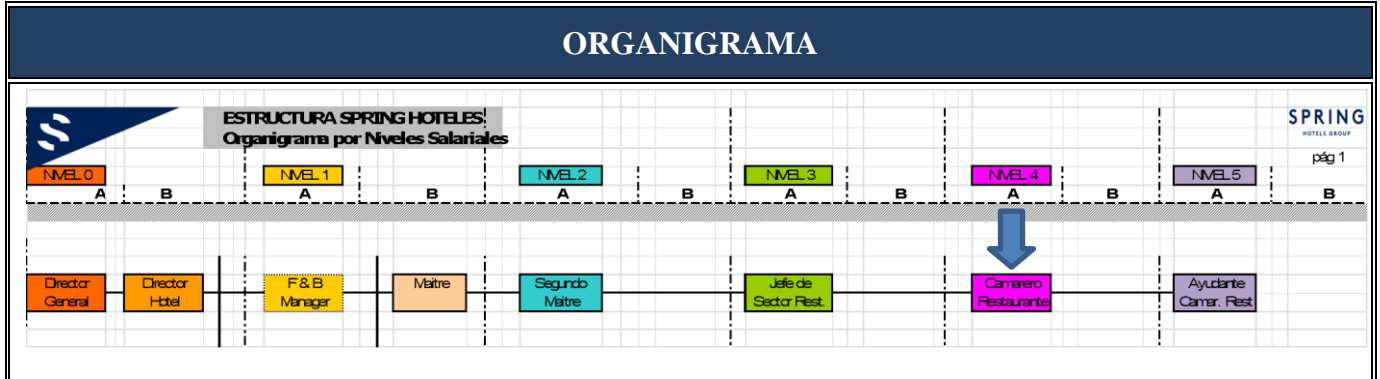




# CAMARERO/A DE RESTAURANTE

<b>DESCRIPCIÓN DEL PUESTO DE TRABAJO</b>			
<b>Nombre del puesto:</b>	<b>CAMARERO/A DE RESTAURANTE</b>		
<b>Departamento:</b>	<b>RESTAURANTES</b>		
<b>Área Funcional:</b>	<b>F&amp;B</b>	<b>Nivel/grupo:</b>	<b>Nivel 4 / A</b>
<b>Dependencia jerárquica:</b>	<b>JEFE/A DE SECTOR</b>	<b>Supervisa Personal:</b>	<b>NO</b>
<b>Turno/horario:</b>			
<b>Misión de Puesto:</b>	Preparación y puesta a punto tanto del comedor del restaurante, para posteriormente poder ofrecer a los clientes todos aquellos servicios y productos que soliciten, de forma rápida y ofreciendo un servicio de calidad		
<b>COMPETENCIAS GENÉRICAS</b>			
<b>NOMBRE</b>		<b>DESCRIPCIÓN</b>	
<b>Orientación al cliente</b>		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.	
<b>Trabajo en equipo y cooperación</b>		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.	
<b>Vocación por la calidad de productos y proyectos</b>		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.	
<b>Autocontrol</b>		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.	
<b>Comunicación</b>		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.	
<b>Flexibilidad</b>		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.	
<b>Sensibilidad Interpersonal</b>		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.	
<b>Orientación a resultados</b>		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

<b>Formación reglada mínima:</b>	- HOT328_2 Servicios de Restaurante
<b>Formación obligatoria:</b>	- Manipulador de alimentos básico - Pautas básicas de actuación en emergencias - Atención al cliente
<b>Formación recomendable:</b>	- FP1 Hostelería y Turismo-Servicios. - Up-selling y Cross-selling - Sumiller y maridaje
<b>Formación corporativa:</b>	- Protocolo de Acoso - Plan de Igualdad - ADN Spring - Portal del Empleado - Gestión de Residuos
<b>Competencias Técnicas</b>	UC1046_2: Desarrollar los procesos de servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa.  UC1047_2: Asesorar sobre bebidas distintas a vinos, prepararlas y Presentarlas.  UC1048_2: Servir vinos y prestar información básica sobre los mismos.  UC1049_2: Preparar y exponer elaboraciones sencillas propias de la oferta de bar-cafetería  UC1050_2: Gestionar el bar-cafetería.  UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.  UC1051_2: Comunicarse en inglés, con un nivel de usuario independiente, en los servicios de restauración
<b>Experiencia</b>	Mínima de 1 año como ayudante de camarero/a de restaurantes
<b>Conocimientos:</b>	<b>Idiomas:</b> Inglés Nivel 2 competencias internas Alemán Nivel 1 competencias internas Otros idiomas valorables.
	<b>Ofimática:</b> Office a nivel de usuario

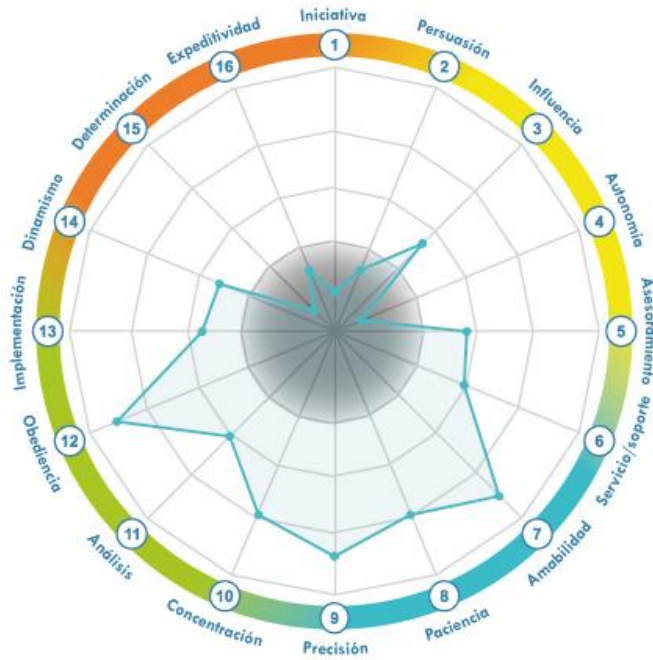


### RESPONSABILIDADES Y TAREAS

- Ocasionalmente realizar el arqueo de la caja al finalizar el servicio.
- Atender al cliente y toma de comandas de bebidas y comida a los clientes.
- Realizar cuando sea necesario el Room Service.
- Llevar y servir la petición de la comanda.
- Colaborar en la realización el inventario de los productos almacenados.
- Revisar de forma constante, la fecha de caducidad de los productos.
- Recibir y revisar las mercancías, comprobando que cumplen con la petición de compra y el estándar de calidad
- Gestionar los residuos generados durante el servicio, siguiendo las normas establecidas.
- Preparar las mesas, ordenar y limpiar el mobiliario y las zonas destinadas al servicio de clientes.



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:**