

Gerente de Restaurante

[Apply Now](#)

Company: Rosewood San Miguel de Allende

Location: Mexico

Category: other-general

Job Description

Press space or enter keys to toggle section visibility

RESPONSABILIDADES CLAVE

Descripción

Planificar, organizar, coordinar y administrar eficaz y eficientemente todas las actividades del centro de consumo de alimentos y bebidas, llevando a cabo el plan de mercadotecnia puntualmente, obteniendo las mayores utilidades posibles para el negocio, asegurando un servicio de constante calidad. Responsable también del entrenamiento oportuno y desarrollo del personal de acuerdo con las políticas de Rosewood Hotels.

Encargado del correcto funcionamiento del Restaurante 1826 así como todas las áreas adyacentes Tequila Bar 1826, Agua Bar.

DEBERES Y RESPONSABILIDADES (ACTIVIDADES CLAVES)

Administración

- Asegura que las actividades de la división de A&B, estén alineadas con las estrategias corporativas y que estén implementadas en el hotel.
- Supervisa, realiza y actualiza el Manual de Operación de su centro de consumo.
- Realiza reuniones periódicas de comunicación divisional y garantiza que las reuniones informativas y reuniones departamentales sean efectivas y se realicen según sea necesario.
- Brinda un excelente servicio a clientes internos de otros departamentos.
- Manejar toda sugerencia o queja de huéspedes cortés y eficientemente, reportándolo a

sus supervisores, y de no contar con la solución inmediatamente asegurarse de que el huésped sea informado de su seguimiento.

Satisfacción al Huésped

- Se asegura que todo asociado provea a sus huéspedes un servicio a la altura de la marca, cerciorándose de proveer un excelente servicio excepcional en todo momento.
- Se asegura que todos los asociados provean un excelente y apropiado servicio a huéspedes internos en otros departamentos.
- Manejar toda sugerencia o queja de huéspedes cortés y eficientemente, reportándolo a sus supervisores, y de no contar con la solución inmediatamente asegurarse de que el huésped sea informado de su seguimiento.
- Establecer una relación armoniosa con los huéspedes y ser capaz de reconocer al huésped por su apellido
- Personaliza el servicio y frecuentemente verifica que los asistentes al centro de consumo estén recibiendo el mejor servicio posible.
- Pasa tiempo en el piso del restaurante en horas pico para asegurarse que la operación este bien dirigida en todos los aspectos, excediendo las expectativas del huésped.

Financieros

- Maximiza la productividad de los asociados a través de sus diferentes aptitudes y capacidades, para asegurar el cumplimiento de los objetivos financieros, así como las expectativas del huésped
- Mantiene constantemente una mejora constante de la productividad en todos los niveles, así como la gestión prudente de los gastos de operación, utilidades, garantizando un optimo desempeño de su centro de consumo y la eficiencia energética del equipo.
- Garantiza que el centro de consumo este operando en orden a maximizar las ganancias, al tiempo que esta brindando un servicio excepcional acorde a la marca.
- Lograr los objetivos departamentales y personales, fijados mensual y anualmente.
- Participa en la preparación de los presupuestos financieros de su centro de consumo con la dirección de divisional.
- Participa en las revisiones de proyección de ingresos mensualmente.
- Asegurarse de que todo servicio sea cobrado correctamente y el ingreso sea registrado en la cuenta correspondiente.
- Controlar y entregar todo cheque, cancelación y transferencia al departamento correspondiente.

- Manejo apropiado de los valores de la compañía, siguiendo puntualmente las políticas y procedimientos de finanzas.
- Se asegura de cumplir con los lineamientos de trabajo del hotel, la compañía y sus políticas, así como reglamentos locales, licencias relacionados con el mantenimiento de los registros financieros.
- Participa en los inventarios del equipo operacional del hotel, así como de sus activos.
- Gestiona proactivamente los costos de su centro de consumo mediante KPI's
- Se asegura que la nueva tecnología, aplicaciones y equipo sea bienvenida para mejorar la productividad del CC.
- Llevar un reporte mensual de popularidad de platillos.

Marketing

- Prepara junto con su equipo, un plan anual de marketing, el cual tendrá las bases del programa anual de la división de A&B.
- Evaluará las tendencias locales, nacionales e internacionales. Realiza un bench marketing de otros hoteles y restaurantes de la comunidad, para asegurarse que la oferta del hotel sea competitiva e innovadora.
- Continuamente busca oportunidades de negocio, marketing y relaciones públicas para su centro de consumo

Operacionales

- Se cerciora que los estándares de la marca estén implementados y llevados a cabo.
- Realizar un horario flexible en base al nivel de ocupación y carga de trabajo. Realización de briefing diariamente
- Responsable de los resultados de los comentarios de los consumidores y se asegura de que los cambios relevantes sean implementados.
- Trabaja en conjunto con el resto de los Gerentes de Restaurante apoyándose entre si para asegurar el éxito del hotel y la satisfacción de sus huéspedes.
- Se asegura que los colaboradores de la división trabajen en equipo y de manera cordial entre sí, con un espíritu de trabajo a través del equipo.
- Prueba y monitorea los productos ofertados en el restaurante, realizando una retroalimentación en caso de ser necesario.
- Monitorea al servicio, recetas de alimentos y bebidas, así como los estándares de la secuencia de servicio implementada. Trabaja en conjunto con el Asistente de Restaurante, Chef Ejecutivo, Sous Chef y Chefs de Cuisine para tomar acciones correctivas cuando sea

necesario.

- En conjunto con el Chef del Restaurante conducen e inspeccionan frecuentemente la operación del CC.
- Realiza mensualmente inventarios del equipo operacional e insumos.
- Mantiene una comunicación adecuada con el personal de cocina.
- Tiene un completo dominio de los menús del restaurante, teniendo la capacidad de realizar recomendaciones o ajustar la preparación de los ingredientes para satisfacer los requerimientos del huésped.
- Se asegura que todas las áreas del restaurante estén presentables y limpias, Front y Back of the House.
- Realiza y coordina con el departamento de Áreas Publicas y Ama de Llaves la limpieza constante del CC.Lleva a cabo el Programa de Vinos, supervisando, gestionando, optimizando e impulsando el flujo constante en base a un presupuesto establecido. Esta en constante contacto con el departamento de ventas para realizar recomendaciones y up-selling para grupos y convenciones.
- Responsable de gestionar, promover y desarrollar actividades de Cata de tequilas, Catas de Mezcal, Catas de Vinos.

Recursos Humanos

- Supervisa y asiste en el reclutamiento y selección para los asociados de Alimentos y Bebidas, apegándose a la guía de reclutamiento y usando las bases de competencia de acercamiento al seleccionar los asociados.
- Enviar firmado el ITP de entrenamiento a Recursos Humanos para todo empleado de nuevo ingreso.
- Desarrollar y apoyar entrenadores designados para cada puesto en el centro de consumo.
- Mantener una buena relación de trabajo con colaboradores del centro de consumo, así como con los de otros departamentos.
- Documentar toda capacitación, Acciones correctivas y ausentismo.
- Llevar un control diario de asistencia de su departamento.
- Llevar un control quincenal de asistencia para el pago de nómina de su departamento.
- Revisa la puntualidad de los asociados, asegurándose que cumplan con el código de apariencia e higiene aprobado por la dirección del hotel.
- Maximiza la eficiencia de los asociados desarrollando sus fortalezas y habilidades a través de su entrenamiento, guía y coaching.

- Realiza las evaluaciones anuales con sus asociados apoyándolos en el cumplimiento de sus objetivos profesionales.
- Fomenta la creatividad, los retos profesionales y reconoce a los asociados por su contribución para el éxito de su C. C.
- Implementa y fomenta los WWW, demostrando y reforzando los valores y cultura de Rosewood Hotels & Resorts.
- Se asegura que todos los asociados a su cargo entiendan el reglamento interno y lo lleven a cabo.
- Se asegura que todos los asociados a su cargo lleven a cabo las políticas del hotel, reglamentos locales y regulaciones de seguridad, medidas sanitarias y de protección civil.

Otras Responsabilidades

- Tiene conocimiento de las prestaciones de ley que ofrece la empresa.
- Manejo de personal sindicalizado.
- Ejerce responsablemente la gestión de su centro de consumo en todo momento, representando positivamente la administración del hotel, así como a Rosewood Hotels & Resortss.
- Mantiene relaciones publicas con otros representantes de hoteles y restaurantes de la localidad, así como socios comerciales, proveedores y otras organizaciones.
- Atiende a capacitaciones y juntas cuando se le es requerido.
- Lleva a cabo cualquier y otras responsabilidades que le sean asignadas.
- Como embajador, se asegura en todo momento que sea mantenido la integridad de la marca.
- Representa y lleva a cabo la cultura, visión y visión de la compañía en todo momento.

Otros

- Ejecutar tareas adicionales a las indicadas en esta descripción de trabajo y que son dictadas por sus jefes inmediatos, relacionadas con su departamento.
- Aunque esta descripción es intencionada para llevar a cabo actividades y responsabilidades específicas de la posición, la compañía se reserva el derecho de cambiar, quitar o actualizar dichas actividades conforme la operación lo requiera.

Requerimientos

- Licenciatura en Administración de Empresas, Turismo, Gestión Hotelera o afín.
- Conocimiento comprobable en Vinos (Certificación Nacional o Internacional)
- Don de gente y motivador
- Excelentes habilidades organizacionales
- Conocimientos sólidos en formación de personal y liderazgo

- Atento a los cambios y tendencias en el mercado.

Competencias

- Apasionado con proactividad, de mentalidad positiva, automotivado por el servicio.
- Orientado hacia la satisfacción del huésped
- Alto sentido de urgencia, integridad y sinceridad para el desempeño de sus funciones
- Manejo de Costos
- Implementación de manuales de operación.
- Toma de Inventarios.
- MHA
- Manejo de Personal.

Experiencia

- Mínima de tres años en hoteles de Ultra Lujo como Gerente de Restaurante o cuatro años como Asistente de Restaurante.

[Apply Now](#)

Cross References and Citations:

1. Gerente de RestauranteSoftwaregiantcareersJobs MexicoSoftwaregiantcareers ↗
2. Gerente de RestauranteKenyajobsJobs MexicoKenyajobs ↗
3. Gerente de RestauranteSerbiajobsJobs MexicoSerbiajobs ↗
4. Gerente de RestaurantePersonaltrainerjobs Jobs MexicoPersonaltrainerjobs ↗
5. Gerente de RestauranteNyjobscareer Jobs MexicoNyjobscareer ↗
6. Gerente de RestauranteChemistryjobs Jobs MexicoChemistryjobs ↗
7. Gerente de RestauranteBarcelonajobs Jobs MexicoBarcelonajobs ↗
8. Gerente de RestauranteLebanonjobsJobs MexicoLebanonjobs ↗
9. Gerente de RestauranteMelbournejobsJobs MexicoMelbournejobs ↗
10. Gerente de Restaurante Abudhabijobsearch Jobs MexicoAbudhabijobsearch ↗
11. Gerente de Restaurante Turkeyjobs Jobs MexicoTurkeyjobs ↗
12. Gerente de Restaurante Caregiverjobs Jobs MexicoCaregiverjobs ↗

13. Gerente de Restaurante Managerjobsnearme Jobs Mexico Managerjobsnearme ↗
14. Gerente de Restaurante Architecturejobs Jobs Mexico Architecturejobs ↗
15. Gerente de Restaurante Openairmedia Jobs Mexico Openairmedia ↗
16. Gerente de Restaurante Gamejobs Jobs Mexico Gamejobs ↗
17. Gerente de Restaurante Searchaustralianjobs Jobs Mexico Searchaustralianjobs ↗
18. Gerente de Restaurante Softwareengineeringjobs Jobs Mexico Softwareengineeringjobs ↗
19. Gerente de restaurante Jobs Mexico ↗
20. AMP Version of Gerente de restaurante ↗
21. Gerente de restaurante Mexico Jobs ↗
22. Gerente de restaurante Jobs Mexico ↗
23. Gerente de restaurante Job Search ↗
24. Gerente de restaurante Search ↗
25. Gerente de restaurante Find Jobs ↗

Source: <https://mx.expertini.com/jobs/job/gerente-de-restaurante-mexico-rosewood-san-miguel--06623884f3/>

Generated on: 2024-05-04 by Expertini.Com