

NOBU HOTEL

BARCELONA

JOB DESCRIPTION

F&B Nobu Hotel Barcelona
Department: F&B
Position: Assistant General Manager

Reports to: GM

Additional Reporting

Lines: F&B Director

Resumen del puesto:

El/la Assistant General Manager (AGM) de Nobu Restaurant es responsable de apoyar al General Manager (GM) en la supervisión y gestión de todas las operaciones del restaurante. Este rol implica liderazgo, servicio al cliente, y coordinación interdepartamental, así como la capacidad para ejecutar diversas funciones operativas y administrativas.

Responsabilidades:

- Gestionar los puntos de venta de comida y bebida de acuerdo con los más altos estándares y cumplir con los procedimientos y políticas de Nobu.
- Ser capaz de desarrollar con excelencia todas las tareas de un ayudante de camarero, camarero, hostess, capitán y Floor Manager y realizarlas siempre que sea necesario.
- Mantener actualizados precios y productos en el sistema Micros.
- Resolver las quejas de los clientes mostrando un alto nivel de compromiso con sus inconvenientes y dirigiéndose siempre a ellos de una forma apropiada.
- Asegurar la optimización de nuestros recursos.
- Implementar las estrategias definidas junto con los departamentos de Ventas y Marketing
- Participar e implicarse activamente en la formación a largo plazo de los empleados a través de planes de desarrollo y revisiones del desempeño, de forma que se sientan empoderados y motivados.
- Coordinar que la información relativa a F&B fluya entre departamentos y asegurarse de que todo el personal en el hotel está al día sobre nuestras novedades.
- Registrar datos sobre satisfacción del cliente.
- Apoyar en las tareas del GM en su ausencia (horarios, entrevistas, comunicación con el equipo corporativo de Nobu, petición de personal extra según necesidades, registrar datos financieros, etc.).
- Pasa tiempo en la sala y acude personalmente y con frecuencia a cerciorarse de que los huéspedes están recibiendo el mejor servicio posible.
- Asegurar que todo el personal de F&B cumplan con los estándares de presentación establecidos. Asegura que vestan el uniforme adecuado y mantengan un alto nivel de higiene y apariencia personal, conforme a los criterios del departamento
- Sugerir al GM cambios que contribuyan en la mejora de nuestra eficiencia y productividad.

- Mantener la confidencialidad sobre los temas tratados entre el equipo de gerencia y reuniones con otros departamentos.
- Definir todas nuestras reglas internas y aplicar medidas disciplinarias según corresponda.

Requisitos:

- **Formación mínima:** Bachillerato o certificado de formación profesional equivalente. Se prefiere cierta formación universitaria o un título universitario. Preferible titulación en gestión hostelera.
- **Experiencia:** Experiencia mínima de 2 años en puestos de responsabilidad y preferible en la industria de lujo, hoteles, restaurantes gastronómicos.
- **Comunicación:** Nivel alto de inglés y español. Valorable conocimiento de otros idiomas.
- **Competencias:** Liderazgo y gestión de equipos. Resolución de problemas. Flexibilidad. Escucha activa. Inteligencia emocional. Atención al cliente. Comunicación asertiva. Compromiso. Responsabilidad. Paciencia. Habilidad para trabajar bajo presión. Buena comunicación no verbal. Ser observador y detallista.
- **Grooming:** Todos/as los empleados/as de Nobu Hotel Barcelona deberán adaptarse manteniendo un aspecto cuidado siguiendo los estándares de la compañía. (Appearance & Grooming Nobu Hotel Barcelona)

HE LEÍDO Y COMPRENDO LA INFORMACIÓN SOBRE LA DESCRIPCIÓN DEL PUESTO Y POR LA PRESENTE DECLARO QUE PUEDO REALIZAR LAS FUNCIONES ESENCIALES DEL TRABAJO CON O SIN ADAPTACIONES RAZONABLES.

Nombre del Manager/Responsable

Firma empleado

Date