

NOBU HOTEL

BARCELONA

JOB DESCRIPTION

Location: Nobu Hotel Barcelona
Department: Food and Beverage
Position: **Banqueting Captain**
Reports to: Banqueting Manager
Additional Reporting Lines: Breakfast Manager
F&B Director

Resumen del puesto:

El/la Capitán de Banquetes tiene la función de garantizar el funcionamiento del departamento de banquetes. Se debe encargar de supervisar las tareas de su equipo asegurando que se cumplan los estándares de la marca. El/la capitán será el/la encargado/a de formar a los integrantes del equipo de Banquetes y de apoyarlos en el servicio en caso de ser necesario. También realizará soporte al departamento de Room Service, en caso que las necesidades operativas lo requieran.

Responsabilidades:

- Supervisar las tareas realizadas por camareros/as y ayudantes.
- Coordinar los descansos del personal de banquetes.
- Aplicación de los estándares que la empresa tiene preestablecidos para el departamento.
- Fomentar un entorno de trabajo positivo creando y promoviendo una cultura empresarial sólida.
- Conocimiento de los montajes estándar (Boardroom, imperial, U-Shape,...) y gestión del montaje de los mismos.
- Conocimiento de los tipos de coffee break que hacemos actualmente, y como son los estándares de presentación de los mismos.
- Impartir las formaciones necesarias a las nuevas incorporaciones del departamento.
- Apoyo al Manager en la distribución de camareros/extras en los diferentes servicios que pueda haber simultáneamente.
- Apoyo al Manager en tareas ofimáticas básicas, como crear reports, creación de checklists y revisión de SOP.
- Capacidad de realizar previsión de pedidos y poder gestionarlos.
- Realización de los stocks necesarios para el outlet (material necesario, inventarios).
- Apoyo al equipo cubriendo turnos mañanas/tardes/noches.
- Conocimiento de los EPIS necesarios para realizar montajes, supervisión de que los camareros los utilizan.
- Apoyo al Manager en el orden y estructuración de los almacenes del departamento.
- Apoyo al Manager en la preparación previa a los banquetes de gran magnitud.

Requisitos:

- **Formación mínima:** ESO o certificado de formación profesional equivalente. Se prefiere cierta formación universitaria o titulación en turismo.
- **Experiencia:** un año de experiencia trabajando en Banquetes. Valorable experiencia en hoteles de lujo o restaurantes gastronómicos.
- **Comunicación:** Capacidad para comprender y hablar inglés y español, para entender y responder a la información y atender las solicitudes avanzadas de los clientes tanto verbalmente como por escrito. Valorable conocimiento de otros idiomas.
- **Competencias:** Capacidad de liderazgo y gestión de equipos. Resolución de problemas. Flexibilidad. Escucha activa. Inteligencia emocional. Atención al cliente. Comunicación asertiva. Compromiso. Responsabilidad. Paciencia. Capacidad para trabajar bajo presión. Buena comunicación no verbal.
- **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 ENTIENDO LA INFORMACIÓN EN LA DESCRIPCIÓN DEL TRABAJO Y POR LA PRESENTE DECLARO QUE PUEDO REALIZAR LAS FUNCIONES ESENCIALES DEL TRABAJO Y CUMPLIR CON TODOS LOS REQUISITOS DEL TRABAJO.

Nombre y firma del responsable

Firma del empleado/a

Fecha