

NOBU HOTEL

BARCELONA

JOB DESCRIPTION

Location: Nobu Hotel Barcelona

Department: F&B

Position: Captain Nobu Restaurant

Reports to: Floor Manager

Additional Reporting

Lines: AGM, GM

Resumen del puesto:

Organizar y coordinar la apertura, el funcionamiento y el cierre del restaurante garantizando la satisfacción de los clientes.

El/la capitán de Nobu Restaurant se debe encargar de la supervisión del servicio y de asegurarse que todo el personal del equipo este formado y cumpliendo los estándares de la marca. Asimismo, el/la capitán debe desarrollar con excelencia todas las tareas de un camarero/a.

Responsabilidades:

- Gestionar los puntos de venta de comida y bebida de acuerdo con los estándares y cumplir con los procedimientos y políticas de Nobu.
- Formar al personal y asegurarse de que cumple las normas de Nobu.
- El capitán es responsable de garantizar un excelente nivel de atención al cliente.
- Mantener el flujo en la sala y ayudar en todas las áreas del restaurante.
- Ayudar a garantizar que el personal sigue las normas correctas proporcionando consejos positivos y orientación práctica al personal durante el servicio.
- Orientar y motivar al personal a comprometerse a servir a los clientes al estilo Nobu.
- Formar al personal de acuerdo con los estándares aceptables.
- Flexibilidad en la cobertura de otros puntos de venta del hotel y flexibilidad de horarios.
- El capitán se encargará de ciertas partes de las reuniones informativas previas al servicio. Será el encargado de garantizar que todo el equipo esté informado sobre cualquier novedad o cambio de procedimiento.
- Ayudar a garantizar que todo el personal cumple las normas de los establecimientos de F&B y realiza su trabajo correctamente.
- El capitán trabajará en estrecha colaboración con el equipo de managers.
- Apoyar, reconocer, animar y sacar las mejores cualidades de sus empleados
- Controlar y reportar el stock del material del restaurante.
- Mantener actualizados nuestros manuales de comida y bebida, así como nuestras plataformas de seguimiento.
- Apertura y cierre de caja.
- Tener conocimiento completo sobre los espacios y horarios de todos los puntos del hotel.

Requisitos:

- **Formación mínima:** Estudios Superiores en Gestión de Hostelería.
- **Experiencia:** Dos años de experiencia en puesto similar. Valorable experiencia en hoteles de lujo de alta demanda o restaurantes gastronómicos.
- **Comunicación:** Capacidad para comprender y hablar inglés, 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:** 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. Liderazgo.
- **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)

IMPORTANTE:

El negocio de la hostelería funciona siete días a la semana, veinticuatro horas al día. Además, este es un negocio de hostelería y debe proyectarse en todo momento un ambiente de servicio hospitalario.

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