

<https://thezenwellnessresort.com/es/job/director-de-restaurante/>

Director de restaurante

Description

Un gerente de restaurante se asegura de que el establecimiento funcione sin problemas. Capacita y contrata personal de acuerdo con las políticas de la empresa. Los gerentes de restaurante también se comunican con los clientes para resolver cualquier problema o inquietud y elaboran los horarios de trabajo.

Responsibilities

- Coordinar las operaciones diarias de sala (Front of the House) y cocina (Back of the House) del restaurante.
- Ofrecer un servicio superior y maximizar la satisfacción del cliente.
- Responder de manera eficiente y precisa a las quejas de los clientes.
- Revisar regularmente la calidad del producto e investigar nuevos proveedores.
- Organizar y supervisar turnos.
- Evaluar el desempeño del personal y proporcionar retroalimentación para mejorar la productividad.
- Garantizar el cumplimiento de las normas de higiene y seguridad.
- Gestionar la buena imagen del restaurante y sugerir formas de mejorarla.
- Controlar los costes operativos e identificar medidas para reducir el desperdicio.
- Crear informes detallados sobre los ingresos y gastos semanales, mensuales y anuales.
- Promocionar la marca en la comunidad local a través del boca a boca y eventos del restaurante.
- Recomendar formas de llegar a una audiencia más amplia (por ejemplo, descuentos y anuncios en redes sociales).
- Capacitar a empleados nuevos y actuales en prácticas adecuadas de servicio al cliente.
- Implementar políticas y protocolos que mantengan las futuras operaciones del restaurante.

Hiring organization

Luxury Wellness Retreat in Aswan,
Egypt

Employment Type

Full-time

Reporta a

Subgerente de Alimentos y Bebidas
Gerente de Alimentos y Bebidas

Job Location

Aswan Western Agricultural Road,
1252031, Nueva Ciudad de Asuán,
Egipto

Date posted

4 de noviembre de 2025