**Puestos de trabajo de TRF**

Asistente de Mesero:

¡Bienvenido a The Red Feather!

Estamos buscando a todos los espectaculares Asistentes de Servidor que se asociarán directamente con el Gerente General / Asistente del Gerente para impulsar nuestro concepto por las nubes. Somos un bar de vinos único y único en su tipo con servicio de comida ligera en nuestra área. Nuestro programa de vinos está bien curado para complementar nuestro menú de ofertas de alimentos, por ejemplo, tableros de charcutería ecléctica, panes planos, alas, entre otros. Ofreceremos más de 25 vinos por copa que van desde $ 10 a $ 30. Además, más de 25 etiquetas de vino exclusivamente por botella van desde $ 40 a $ 300 con el objetivo de convertirse en el destino de vino más buscado en nuestra área. También tenemos una pequeña colección selectiva de cervezas artesanales locales. El candidato ideal para unirse a nuestra familia de la comunidad debe tener pasión por el servicio tanto a nuestros huéspedes como a nuestro equipo. No se necesita experiencia en el servicio, solo un compromiso fuerte y genuino con la hospitalidad y la ética del equipo.

Apertura 12.27!

Además de esto, aquí hay responsabilidades clave para ayudar con el éxito de nuestro equipo:

Opere de manera rápida para limpiar, limpiar y colocar mesas rápidamente, mientras mantiene una actitud cooperativa y positiva hacia todos los huéspedes y miembros del equipo.

Ayudar a mantener la limpieza general del restaurante Mantener una comunicación sólida con los miembros y líderes del equipo anfitrión a lo largo de los turnos

Concéntrese en la hospitalidad con quienes lo rodean, incluidos los miembros de su equipo.

Atención al detalle

Muestre una cálida, personalizada y cariñosa bienvenida saludando a nuestros huéspedes a su llegada a su mesa

Asóciese con los miembros del equipo para servir alimentos y bebidas que cumplan o superen las expectativas de los huéspedes

Comunicarse con los huéspedes para garantizar su satisfacción y recopilar comentarios e información adicionales

Responda a los requisitos adicionales de los huéspedes preguntando sobre las necesidades, observando el proceso de comedor

Limpiar y configurar las áreas de comedor para el siguiente servicio

Rellenar las áreas de servicio de acuerdo con los estándares de los departamentos

Realizar otras tareas laborales razonables según lo soliciten los líderes.

Ayude al equipo del chef con el mantenimiento continuo de la cocina, incluida la reposición de cubiertos y platos apropiados, la limpieza de todas las superficies y pisos en toda la cocina.

Ayude correr comida alas mesas y asistir a los cantineros a correr con la tarea necesaria para el flujo de servicio adecuado detrás de la barra.

Retira los platos y utensilios sucios entre cursos. Asegúrese de que las mesas estén limpias, limpias y restablecidas rápidamente entre los asientos

Puestos: Tiempo completo/tiempo parcial Asistente de mesero

Pague por encima del mínimo + propinas $$ Bono de inicio de sesión / bono de compromiso de 6 meses.

Comidas gratis mientras está de servicio.