

# Ayudante de mesero

(6711)



Un ayudante de mesero es un empleado del sector de restauración cuya función es preparar, limpiar y desbarasar las mesas para satisfacer las necesidades del establecimiento y sus clientes. Esta función se desempeña, principalmente, en el subsector de restauración. El titular del puesto trabaja, generalmente, en los siguientes establecimientos: restaurantes, comedores de hotel, mostradores de comida rápida, cafeterías, clubes privados, bares, servicios de banquetes, servicios de catering, complejos turísticos, clubes de golf y otros establecimientos gastronómicos.

## Responsabilidades

### DESBARASE/LIMPIEZA Y PREPARACIÓN 40 %

- Desbarasar la mesa cuando se haya retirado el cliente
- Secar la mesa y cambiar manteles, individuales y servilletas
- Vaciar los ceniceros, de ser necesario
- Llevar los platos sucios al fregadero
- Preparar las mesas colocando la vajilla, cubiertos y vasos

### PREPARACIÓN Y ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO 35 %

- Manipular bandejas o carros para trasladar la vajilla y los cubiertos de la cocina al comedor y viceversa
- Reponer condimentos y demás artículos en las mesas
- Reponer el suministro de agua, hielo o cualquier otro alimento y bebida disponible en el mostrador
- Garantizar el abastecimiento y la limpieza general de las zonas de servicios comunes
- Garantizar la limpieza y disponibilidad de los manteles
- Garantizar la disponibilidad y limpieza de vasos, platos y cubiertos

### ATENCIÓN AL CLIENTE 25 %

- Recibir y tratar los reclamos de los clientes, cuando proceda
- Atender los pedidos de los clientes, cuando proceda
- Trasladar los pedidos de los clientes al camarero.



## Nivel de idioma

FR ● ● ● Competente  
EN ● ● ● Competente

## Condiciones de trabajo

- Día, noche y fin de semana
- Horarios flexibles
- Trabajo, eventualmente, bajo presión
- Puesto donde se pasan muchas horas de pie
- Salario por hora entre \$14 y \$20 + propinas

## Criterios de contratación

- No se requiere ninguna experiencia en particular
- Se valorará el diploma de estudios profesionales en restauración (DEP)
- Se valorará la experiencia en atención al cliente o en cocina
- Capacidad para trabajar en equipo
- Capacidad de organización, rapidez de ejecución
- Poder pasar todo el día de pie, flexibilidad
- Habilidades para la atención al cliente

## Competencias y calificaciones



### COMPETENCIAS GENERALES

- Habilidades para la atención al cliente
- Capacidad para trabajar en equipo
- Flexibilidad
- Capacidad de organización
- Rapidez de ejecución
- Buena condición física



### HABILIDADES

- De idioma:
  - Dominio oral del francés Se valorará el conocimiento o dominio del inglés Se valorará el conocimiento o dominio de otros idiomas
- Uso de estrategias o técnicas de comunicación eficaces
- Comunicar de manera profesional



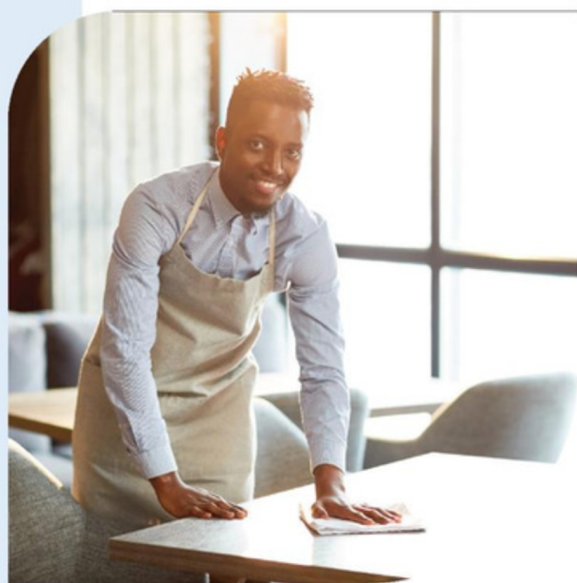
### CONOCIMIENTOS

- Conocimiento y aplicación de las normas laborales y los principios básicos de salud y seguridad, como también de higiene y salubridad



### CUALIDADES

- Autonomía
- Proactividad
- Versatilidad
- Tolerancia al estrés
- Dinamismo



[WWW.OBJECTIF-TOURISME.CA](http://WWW.OBJECTIF-TOURISME.CA)

*\*El uso del masculino responde únicamente al fin de sintetizar el texto*

*La información brindada en este documento es indicativa y en ningún modo contractual. Su presentación se enmarca en el proyecto piloto de inserción laboral para solicitantes de asilo en sector del turismo.*