



Gerente general de restaurante

Descripción del puesto

Puesto	Gerente general de restaurante (Todos)	Reporta a	Gerente general del centro de viajes
Departamento	Operaciones	Clasificación FLSA	Exento
Ubicación	Restaurante	Ultima revisión	27 de marzo de 2017

Resumen	El propósito de este trabajo es administrar toda la operación del restaurante para un centro de viajes.
Funciones esenciales	<ol style="list-style-type: none"> 1. Acelerar el servicio de comida 2. Mejorar la rentabilidad de los restaurantes al subir las ventas, aumentar las ganancias brutas y reducir los gastos 3. Garantizar un alto nivel de satisfacción de los clientes, calidad de los alimentos y un entorno sólido de seguridad alimentaria 4. Garantizar el cumplimiento de los estándares y procesos del franquiciante 5. Completar horario y pedidos de comida; completar inventario y abastecer alimentos y suministros 6. Utilizar los métodos de venta sugeridos para promocionar y vender productos 7. Procesar transacciones de efectivo, crédito y débito 8. Mantener un área de trabajo organizada y limpia 9. Desempeñar cualquier puesto funcional del restaurante durante las horas pico o según sea necesario 10. Revisar y analizar documentos financieros e informes clave en un esfuerzo por aumentar las ganancias y las ventas, identificar oportunidades y cumplir con los estándares de la compañía dentro del presupuesto operativo determinado 11. Administrar a todos los miembros del equipo del restaurante con el objeto de incluir la orientación y asignación de trabajo, entrevistar, contratar y manejar todo el proceso de gestión de desempeño; consultar con el gerente general y el gerente regional sobre los despidos 12. Realizar informes al final del día y otras tareas administrativas 13. Mostrar comportamientos que respalden el propósito común de la compañía; garantizar que los clientes y los miembros del equipo reciban apoyo al más alto nivel 14. Garantizar que todas las actividades cumplan con las normas, reglamentos, políticas y procedimientos 15. Completar otras tareas asignadas

Iniciales del miembro del equipo _____

Calificaciones	<ul style="list-style-type: none"> • Diploma de escuela secundaria o certificado equivalente requerido; preferentemente, poseer algún estudio universitario • Preferentemente, poseer experiencia mínima de tres años en gestión de servicio
-----------------------	--

PFJ es un empleador que ofrece igualdad de oportunidades. PFJ cumple con la Ley de Estadounidenses con Discapacidades (Americans with Disabilities Act, ADA), enmendada por la Ley de Enmiendas de ADA (ADA Amendments Act, ADAAA), y todas las leyes estatales o locales aplicables. De acuerdo con esos requisitos, PFJ se adaptará razonablemente a las limitaciones físicas o mentales conocidas de las personas por lo demás calificadas si dicha adaptación le permitiera a la persona realizar las funciones esenciales del trabajo, a menos que hacerlo creara una dificultad excesiva o una amenaza directa para la salud o seguridad de la persona u otros. PFJ alienta a los miembros del equipo de PFJ actuales y futuros a analizar posibles adaptaciones con PFJ. Las firmas a continuación indican la recepción y revisión de esta descripción del trabajo por parte del miembro del equipo asignado al trabajo y del supervisor inmediato de dicho miembro del equipo.

Nombre del miembro del equipo

Nombre del supervisor

Firma del miembro del equipo

Firma del supervisor

Fecha

Fecha