



Descripción de la oferta Jefe de Rango.

El restaurante Saddle, galardonado con una estrella Michelin y dos Soles Repsol, busca incorporar a su equipo a un Jefe de Rango que comparta la pasión por la cocina clásica contemporánea, el respeto al producto, la estacionalidad y la tradición, así como el compromiso con una mejora continua, tanto profesional como personal.

Buscamos profesionales con ganas de crecer en su carrera y ser parte de un equipo apasionado y con ambición.

Si siempre has querido trabajar en un restaurante donde se flambea se trincha, se desespina y se degüella, pero también se hace reír, se es cómplice en la experiencia, y que cuenta con profesionales especialistas como: sumilleres, fromelier, bartenders, o especialistas de café y té, este es tu sitio.

Se ofrece.

- Plan de formación y seguimiento, para ayudarte a cumplir tus objetivos.
- Plan de crecimiento profesional para cada miembro del equipo.
- Tutorización del aprendizaje dentro de la empresa.
- Programa de reconocimiento: Empleado del mes y del año.
- Acceso gratuito a las formaciones de Saddle Hospitality School (2h semanales).
- Acceso a compra de productos exclusivos en el restaurante.
- Bonificación según el nivel de inglés acreditado.
- Sueldo acorde a la experiencia.
- Contrato indefinido.
- Vacaciones en agosto.

Requisitos.

- Imprescindible 2 años en restaurantes de categoría similar.
- Se valorarán estudios de hostelería.
- Imprescindible nivel de inglés equivalente a B1 (sin necesidad de título).
- Ambición, autoexigencia y ganas de aprender.

Más información:

rrhh@saddle-madrid.com