

saddle

Maître

El restaurante **Saddle**, galardonado con **una estrella Michelin** y **dos Soles Repsol**, busca incorporar a su equipo a un/a **Maître** con pasión por la excelencia en el servicio, la gastronomía y la atención al detalle.

Buscamos un profesional con experiencia, capacidad de liderazgo y vocación de hospitalidad, que quiera seguir creciendo y formar parte de un equipo apasionado y ambicioso.

Como Maître, será responsable de coordinar el servicio de sala, garantizando una experiencia impecable y transmitiendo la filosofía y los estándares de Saddle a todo el equipo.

Se ofrece

- Plan de formación y crecimiento profesional.
- Acceso gratuito a Saddle Hospitality School.
- Programa de reconocimiento interno.
- Contrato indefinido.
- Vacaciones en agosto.

Requisitos

- Mínimo 3 años de experiencia en puestos similares, preferiblemente en restauración gastronómica.
- Experiencia en gestión y liderazgo de equipos de sala.
- Conocimiento de protocolos y técnicas de servicio.
- Clara orientación al cliente y atención al detalle.
- Inglés mínimo B2.
- Se valorarán estudios de hostelería y otros idiomas.
- Ambición, autoexigencia y ganas de aprender.

rrhh@saddle-madrid.com