



Como Gerente General necesitaras de un buen enfoque para gestionar todo relacionado con el restaurante, desde la satisfacción del cliente, el manejo del equipo, ejecutar las operaciones del restaurante, hasta la garantía de un desempeño financiero exitoso. Tienes un negocio entre tus manos.

### **Las responsabilidades incluyen:**

Gestionar todas las operaciones de un solo restaurante (10-45 empleados), garantizar la entrega del mejor servicio a clientes, y asegurar los resultados deseados (aumento de las ventas, rentabilidad y retención de empleados). Supervisar los controles financieros, operaciones, desarrollo de personas, servicio al cliente y cumplimiento de reglas en todos los turnos.

Dirigir la preparación precisa y venta de productos. Asegurar estándares de la compañía en el equipo, las instalaciones y mantener los terrenos mediante el uso de un programa de mantenimiento preventivo. Motivar y dirigir los miembros del equipo para superar las expectativas de los clientes con un servicio rápido, preciso, fácil en un ambiente limpio.

Proporcionar entrenamiento y retroalimentación al equipo sobre los productos, procesos y políticas. Asumir la plena responsabilidad sobre el restaurante y pérdidas mediante la implementación de caja, procedimientos de seguridad, mantenimiento de inventario, gestión de la mano de obra, y la revisión de informes financieros para mejorar los resultados del restaurante.

Exigir el cumplimiento con las regulaciones gubernamentales, política de mercado, derecho laboral, de seguridad alimentaria, la política de seguridad nacional, las operaciones y las políticas y procedimientos relativos a todas las actividades del restaurante.

Liderar el reclutamiento, selección, contratación, capacitación y retención del talento eficaz. Aconseja y provee disciplina a los miembros del equipo como sea necesario.