

Ayudante de Cocina

Responsabilidades:

- Lavar, secar y pulir platos, cristalería, ollas, sartenes y todo tipo de utensilios de cocina.
- Mantener limpias las áreas de cocina fría, caliente, de descongelación y lavado.
- Retirar la basura de la cocina, la zona de descongelación y el lavadero.
- Almacenar la vajilla limpia en la cocina o en la bodega de vajilla del hotel.
- Ayudar con la preparación de alimentos según las instrucciones.
- Cumplir con todas las normas de higiene y seguridad alimentaria.
- Mantener un ambiente de trabajo limpio y organizado.

Requisitos:

- No se requiere experiencia previa.
- Actitud positiva y disposición para aprender.
- Compromiso con la higiene y la seguridad alimentaria.
- Habilidad para trabajar en equipo y de forma independiente.
- Buena comunicación verbal y escrita.

Beneficios:

- Sueldo competitivo.
- Oportunidades de crecimiento profesional.
- Ambiente de trabajo positivo y dinámico.
- Incluye alojamiento y alimentación.

Jefe inmediato:

- Sous Chef o Chef de cocina

Responsabilidad:

- Garantizar que toda la vajilla del hotel esté limpia y en buen estado.
- Mantener las áreas de cocina limpias y desinfectadas.
- Cumplir con todas las normas de higiene y seguridad alimentaria.
- Supervisar el trabajo del resto del personal de cocina.

Encargado/a de Tienda

Responsabilidades:

- Liderar y gestionar el funcionamiento de la tienda de acuerdo a las exigencias de la empresa.
- Supervisar y controlar las labores de stock e inventario.
- Recibir mercadería y verificar su estado.
- Liquidar productos en consignación.
- Organizar las vitrinas de productos de la tienda.
- Brindar un servicio de venta excepcional a los pasajeros internos y externos del hotel, elaborando las boletas correspondientes.
- Realizar ventas en la tienda, así como en otras dependencias del área de turismo, como a bordo del Catamarán, parque Aiken, entre otros.
- Garantizar el cumplimiento de todas las normas y regulaciones aplicables a la operación de la tienda.
- Elaborar informes de ventas y analizar los datos para identificar oportunidades de mejora.
- Mantener un ambiente de trabajo positivo, organizado y eficiente.

Requisitos:

- Título de enseñanza media completa.
- Al menos 2 años de experiencia en puestos de ventas al por menor.
- Experiencia en gestión de inventario y atención al cliente es una gran ventaja.
- Excelentes habilidades de comunicación verbal y escrita.
- Sólidas habilidades de liderazgo y organización.
- Capacidad para trabajar de forma independiente y como parte de un equipo.
- Actitud positiva, proactiva y orientada al cliente.
- Disponibilidad para trabajar en horarios rotativos, incluyendo fines de semana y festivos.

Beneficios:

- Sueldo competitivo.
- Oportunidades de crecimiento profesional.
- Ambiente de trabajo dinámico y multicultural.
- Beneficios de salud y bienestar.

Jefe inmediato:

- Jefe/a Operaciones

Guía Turístico Bilingüe

Responsabilidades:

- Acompañar, entretener y educar a los pasajeros durante las excursiones, proporcionando información completa y atractiva sobre los contenidos de las mismas.
- Brindar información general de interés a los pasajeros en relación a la región y el entorno de las excursiones.
- Coordinar el embarque de pasajeros en las excursiones de manera eficiente y segura.
- Entregar información clara y precisa a los pasajeros sobre el desarrollo y la puntualidad de las excursiones.
- Apoyar en la preparación del material necesario para el desarrollo de las excursiones.
- Recibir a los pasajeros en el aeropuerto y en el hotel, brindándoles una cálida bienvenida.
- Entretener a los pasajeros durante su estadía, creando un ambiente agradable y memorable.
- Brindar información completa y actualizada sobre las actividades del hotel y sus alrededores.
- Realizar un registro fotográfico de las excursiones y la estadía de los pasajeros, preparando el material para su publicación en la página web.
- Durante la temporada baja, apoyar en trabajos de mantenimiento en el Parque Aiken.

Requisitos:

- Título de Técnico de Nivel Superior en una carrera afín al turismo.
- Dominio del idioma español y al menos un idioma extranjero entre inglés, portugués, francés o alemán (nivel conversacional).
- Al menos 3 años de experiencia como guía turístico.
- Excelentes habilidades de comunicación verbal y escrita en ambos idiomas.
- Sólidas habilidades interpersonales y capacidad para establecer relaciones duraderas con los pasajeros.
- Profundo conocimiento de la región, su historia, cultura y atractivos turísticos.
- Habilidades de organización, planificación y gestión del tiempo.
- Actitud positiva, proactiva y orientada al cliente.
- Disponibilidad para trabajar en horarios rotativos, incluyendo fines de semana y festivos.

Beneficios:

- Sueldo competitivo.
- Oportunidades de crecimiento profesional y desarrollo de nuevas habilidades.
- Ambiente de trabajo dinámico y multicultural.
- Beneficios de salud y bienestar.
- Posibilidad de viajar y conocer diferentes lugares.
- Incluye alojamiento y alimentación.

Jefe inmediato:

- Jefe/a de Operaciones

Responsabilidad:

- Garantizar la calidad y satisfacción de los pasajeros en todas las excursiones.

- Brindar un servicio excepcional al cliente, excediendo las expectativas de los pasajeros.
- Representar a la empresa de manera profesional ante los pasajeros, proveedores y otras entidades.
- Cumplir con todas las normas de seguridad y regulaciones aplicables a las excursiones.
- Contribuir al desarrollo e implementación de nuevas estrategias para mejorar la experiencia de los pasajeros.

Recepcionista

Responsabilidades:

- Gestionar el proceso de Check-in y Check-out de los pasajeros, asegurando la precisión y eficiencia en el registro de información.
- Tomar reservas de habitaciones y otros servicios a través de los sistemas hoteleros y canales de venta online.
- Atender solicitudes de cotizaciones y realizar la venta de programas turísticos, tours, noches adicionales y otros servicios complementarios.
- Mantener actualizadas las reservas de las OTA's y la venta online en el sistema hotelero.
- Realizar reportes diarios de caja y rendir sus ventas de manera precisa y oportuna.
- Emitir tickets y vouchers para los productos y servicios vendidos a los pasajeros.
- Efectuar auditorías nocturnas para verificar la ocupación del hotel y el estado de las instalaciones.
- Brindar información general y asistencia a los pasajeros, atendiendo sus solicitudes y sugerencias de manera cordial y eficiente.
- Controlar la disponibilidad de habitaciones y excursiones, asegurando una óptima gestión de los recursos del hotel.
- Preparar y enviar manifiestos de excursiones terrestres y marítimas para su correcta ejecución.
- Coordinar servicios de traslado para los pasajeros, garantizando su puntualidad y comodidad.
- Proveer información relevante sobre los pasajeros a los demás departamentos del hotel para una atención integral.

Requisitos:

- Técnico de Nivel Superior en Turismo o carrera afín, o experiencia equivalente demostrable en el área de recepción hotelera.
- Al menos 2 años de experiencia en cargos similares en la industria hotelera.
- Dominio de los sistemas de gestión hotelera y herramientas informáticas relacionadas.
- Excelentes habilidades de comunicación verbal y escrita en español.
- Ideal inglés a nivel conversacional.
- Actitud proactiva, orientada al servicio al cliente y con capacidad para trabajar bajo presión.
- Habilidades interpersonales y capacidad para establecer relaciones duraderas con los huéspedes.
- Capacidad para trabajar en equipo y colaborar con los demás departamentos del hotel.
- Disponibilidad para trabajar en horarios rotativos, incluyendo fines de semana y festivos.

Beneficios:

- Sueldo competitivo y acorde a la experiencia.
- Oportunidades de crecimiento profesional y desarrollo de nuevas habilidades.
- Ambiente de trabajo dinámico y multicultural.
- Beneficios de salud y bienestar.
- Posibilidad de obtener descuentos en servicios hoteleros y turísticos.
- Incluye alojamiento y alimentación.

Jefe inmediato:

- Jefe/a de Recepción

Responsabilidad:

- Garantizar la excelencia en la atención al cliente en el área de recepción.
- Supervisar y gestionar el equipo de recepcionistas, asegurando el cumplimiento de sus funciones y objetivos.
- Implementar y mantener los estándares de calidad en los procesos de check-in, check-out y atención al cliente.
- Contribuir a la maximización de los ingresos del hotel a través de la venta de servicios complementarios.

Maestro/a de Cocina

Responsabilidades:

- Liderar y gestionar una unidad de cocina durante su turno, asegurando la preparación eficiente y oportuna de los alimentos.
- Elaborar platos de alta calidad de acuerdo con los estándares culinarios de la empresa, utilizando técnicas culinarias avanzadas y siguiendo las recetas establecidas.
- Garantizar el cumplimiento de todas las normas de higiene y seguridad alimentaria durante la preparación y manipulación de alimentos.
- Mantener su unidad de trabajo limpia, organizada y en condiciones higiénicas óptimas, cumpliendo con las normas sanitarias vigentes.
- Preparar su unidad de trabajo antes de cada turno, asegurando que todos los equipos, utensilios e ingredientes estén listos para su uso.
- Ordenar los materiales de aseo de manera adecuada, evitando cualquier contacto con los alimentos.
- Supervisar el trabajo del personal de cocina asignado a su unidad, brindándoles orientación y capacitación cuando sea necesario.
- Controlar la calidad de los alimentos en todas las etapas de preparación, desde la recepción de los ingredientes hasta la presentación final de los platos.
- Asegurar la satisfacción de los clientes con la calidad y presentación de los alimentos preparados en su unidad.
- Contribuir a la creación de un ambiente de trabajo positivo, colaborativo y seguro en la cocina.

Requisitos:

- Técnico de Nivel Superior en Gastronomía o Artes Culinarias, o experiencia equivalente demostrable en el área de cocina profesional.
- Al menos 3 años de experiencia como Maestro/a de Cocina o en un puesto similar en restaurantes de alta calidad.
- Sólidos conocimientos de técnicas culinarias avanzadas, conocimiento de la cocina internacional y nacional.
- Habilidades excepcionales de manipulación y preparación de alimentos, incluyendo corte, cocción y presentación de platos.
- Profundo conocimiento de las normas de higiene y seguridad alimentaria, y capacidad para aplicarlas de manera estricta.
- Excelentes habilidades de liderazgo, organización, comunicación y trabajo en equipo.
- Actitud proactiva, orientada a la calidad y al servicio al cliente.
- Capacidad para trabajar bajo presión y en entornos dinámicos de cocina.
- Disponibilidad para trabajar en horarios rotativos, incluyendo fines de semana y festivos.

Beneficios:

- Sueldo competitivo y acorde a la experiencia.
- Oportunidades de crecimiento profesional y desarrollo de nuevas habilidades.
- Ambiente de trabajo dinámico y multicultural en un equipo apasionado por la gastronomía.
- Beneficios de salud y bienestar.
- Posibilidad de obtener descuentos en alimentos y bebidas en el restaurante.
- Incluye alojamiento y alimentación.

Jefe inmediato:

- Sous Chef o Chef de cocina

Responsabilidad:

- Garantizar la excelencia en la preparación y calidad de los alimentos en todo el restaurante.
- Supervisar y gestionar el equipo de Maestros/as de Cocina, asegurando el cumplimiento de sus funciones y objetivos.
- Implementar y mantener los estándares de calidad en la cocina, incluyendo las técnicas culinarias, la higiene y la seguridad alimentaria.
- Contribuir a la creación de un menú innovador y atractivo que satisfaga las necesidades y expectativas de los clientes.
- Controlar los costos de producción de alimentos y buscar oportunidades para optimizar el uso de los recursos.

Garzón/a

Responsabilidades:

- Brindar una atención excepcional a los clientes en el bar, restaurante, room service y eventos, siguiendo los estándares de calidad y servicio establecidos por la empresa.

- Mantener su estación de trabajo con los elementos necesarios para una atención eficiente y oportuna, incluyendo utensilios, cristalería y mantelería.
- Asumir la responsabilidad del catering para eventos que se realicen fuera del establecimiento, gestionando todos los aspectos logísticos y operativos.
- Verificar que todos los alimentos y bebidas consumidos por los clientes estén correctamente ingresados en el sistema Micros, asegurando un registro preciso de las ventas.
- Leer y programar los informativos para los servicios del hotel, garantizando que la información esté actualizada y sea clara para los clientes.
- Realizar los inventarios de stock de manera mensual e ingresarlos al sistema correspondiente, manteniendo un control preciso de los insumos.
- Chequear el setup de las mesas antes de que lleguen los clientes, especialmente cuando se trata de reservas, asegurando una presentación impecable.
- Encargado/a de llamar al personal part-time que se requiera para reforzar el equipo durante eventos o momentos de alta demanda.

Requisitos:

- Estudios de 4º Medio completos.
- Al menos 3 años de experiencia en cargos similares como Garzón/a en restaurantes, bares o eventos.
- Excelentes habilidades de comunicación verbal y escrita en español.
- Actitud proactiva, orientada al servicio al cliente y con capacidad para trabajar bajo presión.
- Habilidades interpersonales y capacidad para establecer relaciones duraderas con los clientes.
- Capacidad para trabajar en equipo y colaborar con los demás miembros del personal.
- Disponibilidad para trabajar en horarios rotativos, incluyendo fines de semana y festivos.

Beneficios:

- Sueldo competitivo y acorde a la experiencia.
- Oportunidades de crecimiento profesional y desarrollo de nuevas habilidades.
- Ambiente de trabajo dinámico y multicultural en un equipo apasionado por la gastronomía y la atención al cliente.
- Beneficios de salud y bienestar.
- Posibilidad de obtener descuentos en alimentos y bebidas en el restaurante.
- Incluye alojamiento y alimentación.

Jefe inmediato:

- Supervisor/a de Alimentos y Bebidas

Responsabilidad:

- Garantizar la excelencia en la atención al cliente en todas las áreas del restaurante, bar, room service y eventos.
- Supervisar y gestionar el equipo de Garzones/as, asegurando el cumplimiento de sus funciones y objetivos.
- Implementar y mantener los estándares de calidad en el servicio, incluyendo la atención al cliente, la eficiencia y la presentación de los platos y bebidas.
- Contribuir a la creación de un ambiente agradable y acogedor para los clientes en todas las áreas del establecimiento.

- Controlar los costos de operación del área y buscar oportunidades para optimizar el uso de los recursos.

Encargado/a de Bodega

Responsabilidades:

- Gestionar el abastecimiento y control de existencias en las bodegas del hotel, asegurando que los stocks mínimos requeridos por cada unidad se mantengan de manera adecuada.
- Almacenar los productos en condiciones óptimas de higiene y seguridad, verificando las fechas de vencimiento y rotando los productos según sea necesario.
- Gestionar las adquisiciones de la unidad, identificando las necesidades de compra, solicitando cotizaciones y realizando pedidos a proveedores confiables.
- Coordinar y supervisar el Catering de los Catamaranes, garantizando la disponibilidad y calidad de los alimentos y bebidas para los eventos.
- Realizar inventarios físicos de su bodega de manera mensual e ingresar los datos al sistema correspondiente, manteniendo un registro preciso de las existencias.
- Conciliar las existencias físicas con las registradas en el sistema, asegurando la cuadratura de las cuentas y la precisión de la información.

Requisitos:

- Estudios de 4º Medio rendido.
- Al menos 3 años de experiencia en cargos similares como Encargado/a de Bodega o en áreas de logística y control de inventarios.
- Excelentes habilidades de organización, planificación y gestión del tiempo.
- Sólidos conocimientos de técnicas de almacenamiento y manejo de inventarios.
- Habilidades informáticas para utilizar sistemas de gestión de inventarios y herramientas de control de stock.
- Actitud proactiva, orientada a la eficiencia y con capacidad para trabajar bajo presión.
- Habilidades interpersonales y capacidad para trabajar en equipo.
- Disponibilidad para trabajar en horarios rotativos, incluyendo fines de semana y festivos.

Beneficios:

- Sueldo competitivo y acorde a la experiencia.
- Oportunidades de crecimiento profesional y desarrollo de nuevas habilidades.
- Ambiente de trabajo dinámico y multicultural en un equipo enfocado en la eficiencia y la optimización de recursos.
- Beneficios de salud y bienestar.
- Posibilidad de obtener descuentos en productos y servicios del hotel.

Jefe inmediato:

- Jefe de Administración

Responsabilidad:

- Garantizar la eficiencia y el buen funcionamiento del área de bodega en el hotel.
- Supervisar y gestionar el equipo de Encargados/as de Bodega, asegurando el cumplimiento de sus funciones y objetivos.
- Implementar y mantener políticas y procedimientos para la gestión de inventarios, compras y almacenamiento de productos.
- Optimizar los procesos logísticos y de control de stock para minimizar costos y mejorar la eficiencia.
- Colaborar con el departamento de compras para identificar oportunidades de ahorro y negociar mejores condiciones con proveedores.

Mucama/o

Responsabilidades:

- Garantizar la limpieza y presentación impecable de las habitaciones y áreas comunes del hotel, siguiendo altos estándares de higiene y calidad.
- Preparar las habitaciones para la llegada de los huéspedes, asegurando que todas las amenities y servicios estén disponibles y en perfecto estado.
- Realizar tareas de limpieza y mantenimiento en áreas comunes como pasillos, baños, lobby y áreas de descanso.
- Colaborar en el montaje y ornamentación de eventos especiales, siguiendo las instrucciones del equipo de eventos.
- Gestionar los inventarios de amenities del hotel, asegurando la disponibilidad y reposición oportuna de los mismos.
- Mantener los office y áreas de trabajo de las camareras impecables y organizadas.
- Brindar una cálida bienvenida a los huéspedes, acompañándolos a sus habitaciones y familiarizándolos con las características del alojamiento.

Requisitos:

- Estudios de 4º Medio rendido.
- Al menos 2 años de experiencia en cargos similares como Asistente de Limpieza o en áreas de limpieza y mantenimiento.
- Excelentes habilidades de limpieza, organización y atención al detalle.
- Actitud proactiva, orientada al servicio al cliente y con capacidad para trabajar en equipo.
- Habilidades interpersonales y capacidad para establecer relaciones cordiales con los huéspedes.
- Disponibilidad para trabajar en horarios rotativos, incluyendo fines de semana y festivos.

Beneficios:

- Sueldo competitivo y acorde a la experiencia.
- Oportunidades de crecimiento profesional y desarrollo de nuevas habilidades en un ambiente de trabajo dinámico y multicultural.
- Beneficios de salud y bienestar.

- Posibilidad de obtener descuentos en servicios del hotel.

Jefe inmediato:

- Ama/o de llaves

Responsabilidad:

- Garantizar la excelencia en la limpieza y presentación de todas las áreas del hotel.
- Supervisar y gestionar el equipo de Asistentes de Limpieza, asegurando el cumplimiento de sus funciones y objetivos.
- Implementar y mantener altos estándares de higiene y calidad en los procesos de limpieza.
- Optimizar los procesos de trabajo y asignar tareas de manera eficiente para maximizar la productividad.
- Brindar capacitación y entrenamiento continuo al equipo de limpieza para mejorar sus habilidades y conocimientos

Conductor

Responsabilidades:

- Realizar traslados de pasajeros en los vehículos de la División Turismo, tanto dentro de la región de Aysén como en viajes especiales dentro del país, siguiendo las instrucciones y rutas establecidas.
- Trasladar al personal del Hotel Loberías del Sur entre el establecimiento y sus domicilios, garantizando puntualidad y seguridad en el viaje.
- Atender solicitudes de conducción adicionales que el hotel requiera, como traslados de proveedores o materiales.
- Planificar la logística de los viajes, incluyendo la verificación de rutas, condiciones climáticas y tiempos de viaje.
- Asegurar que el vehículo asignado se encuentre en perfecto estado de funcionamiento antes de cada viaje, realizando revisiones previas y reportando cualquier incidencia.
- Brindar una experiencia de viaje segura, cómoda y placentera a los pasajeros, siguiendo las normas de tránsito y conduciendo de manera responsable.
- Mantener una actitud proactiva, amable y servicial en la interacción con los pasajeros y el personal del hotel.

Requisitos:

- Licencia de Enseñanza Media completa.
- Licencia de conducir Clase A1 válida y vigente.
- Al menos 3 años de experiencia conduciendo vehículos de transporte de pasajeros o ejecutando trabajos similares.
- Sólidos conocimientos de las normas de tránsito y seguridad vial.
- Habilidades de conducción defensiva y capacidad para manejar en diferentes condiciones climáticas.

- Excelentes habilidades de comunicación interpersonal y atención al cliente.
- Actitud responsable, proactiva y orientada al trabajo en equipo.
- Disponibilidad para trabajar en horarios rotativos, incluyendo fines de semana y festivos.

Beneficios:

- Sueldo competitivo y acorde a la experiencia.
- Oportunidades de crecimiento profesional y desarrollo de nuevas habilidades en un ambiente de trabajo dinámico y multicultural.
- Beneficios de salud y bienestar.
- Posibilidad de obtener descuentos en servicios del hotel.

Jefe inmediato:

- Jefe/a de operaciones

Responsabilidad:

- Garantizar la eficiencia y seguridad en el servicio de transporte de pasajeros y personal del hotel.
- Supervisar y gestionar el equipo de Conductores de Turismo y Personal, asegurando el cumplimiento de sus funciones y objetivos.
- Implementar y mantener altos estándares de seguridad en la conducción y operación de los vehículos.
- Optimizar las rutas y tiempos de viaje para maximizar la eficiencia del servicio.
- Brindar capacitación y entrenamiento continuo al equipo de conductores para mejorar sus habilidades y conocimientos.

Ayudante de mantención

Responsabilidades:

- Brindar apoyo en las labores de mantenimiento preventivo y correctivo de las instalaciones del hotel, siguiendo las instrucciones del jefe de Mantenimiento.
- Realizar tareas de limpieza y sanitización de áreas comunes, incluyendo cuartos de basura, jardines y vehículos del hotel.
- Colaborar en el montaje y desmontaje de mobiliario y equipos para eventos especiales, siguiendo las indicaciones del equipo de eventos.
- Mantener herramientas y equipos de mantenimiento en buen estado de funcionamiento y reportar cualquier necesidad de reparación o reemplazo.
- Cumplir con las normas de seguridad e higiene establecidas para el área de mantenimiento.
- Contribuir a mantener un ambiente de trabajo ordenado y limpio en todas las áreas del hotel.

Requisitos:

- Estudios de 4º Medio rendido.
- Al menos 1 año de experiencia laboral en tareas de mantenimiento general, limpieza o áreas relacionadas.
- Habilidades manuales y capacidad para realizar trabajos físicos de manera eficiente.
- Actitud proactiva, orientada al trabajo en equipo y con disposición para aprender nuevas tareas.
- Responsabilidad, compromiso y ética profesional en el desempeño de las funciones asignadas.
- Disponibilidad para trabajar en horarios rotativos, incluyendo fines de semana y festivos.

Beneficios:

- Sueldo competitivo y acorde a la experiencia.
- Oportunidades de crecimiento profesional y desarrollo de nuevas habilidades en un ambiente de trabajo dinámico y multicultural.
- Beneficios de salud y bienestar.
- Posibilidad de obtener descuentos en servicios del hotel.

Jefe inmediato:

- Jefe de Mantenimiento

Responsabilidad:

- Garantizar el correcto funcionamiento y mantenimiento de todas las instalaciones del hotel.
- Supervisar y gestionar el equipo de Auxiliares de Mantenimiento, asegurando el cumplimiento de sus funciones y objetivos.
- Implementar y mantener programas de mantenimiento preventivo y correctivo para optimizar la vida útil de los activos del hotel.
- Identificar y gestionar proveedores de servicios de mantenimiento externos cuando sea necesario.
- Brindar capacitación y entrenamiento continuo al equipo de mantenimiento para mejorar sus habilidades y conocimientos.

Steward

Responsabilidades:

- Lavar, secar y repasar de manera eficiente la loza, cristalería, ollas, sartenes y todo tipo de utensilios de cocina, siguiendo los estándares de higiene y calidad establecidos por el hotel.
- Mantener las áreas de cocina, incluyendo la cocina fría, caliente, zona de desconche y lavado, impecablemente limpias y ordenadas.
- Realizar el retiro de basura de la cocina, zona de desconche y lavado de manera oportuna y responsable.
- Almacenar la loza limpia de manera organizada y segura en el sector de cocina o en la bodega de loza del hotel.
- Contribuir a mantener un ambiente de trabajo limpio, seguro y agradable en el área de cocina.

Requisitos:

- Actitud positiva, proactiva y dispuesta/o a trabajar en equipo.
- Capacidad para seguir instrucciones y trabajar de manera independiente.
- Fuerte compromiso con la higiene, la limpieza y el orden.
- Habilidades básicas de organización y manejo del tiempo.
- Disponibilidad para trabajar en horarios rotativos, incluyendo fines de semana y festivos.

Beneficios:

- Sueldo competitivo y acorde a la experiencia.
- Oportunidades de crecimiento profesional y desarrollo de nuevas habilidades en un ambiente de trabajo dinámico y multicultural.
- Beneficios de salud y bienestar.
- Posibilidad de obtener descuentos en servicios del hotel.

Jefe inmediato:

- Sous Chef o Chef de Cocina

Responsabilidad:

- Garantizar la limpieza y el orden en todas las áreas de la cocina.
- Supervisar y gestionar el equipo de Lavaplatos, asegurando el cumplimiento de sus funciones y objetivos.
- Implementar y mantener altos estándares de higiene y calidad en los procesos de lavado y desinfección de la vajilla.
- Optimizar los procesos de trabajo y asignar tareas de manera eficiente para maximizar la productividad.
- Brindar capacitación y entrenamiento continuo al equipo de Lavaplatos para mejorar sus habilidades y conocimientos.

Bartender

Responsabilidades:

- Brindar una atención excepcional a los clientes en el bar, preparando y sirviendo cócteles, bebidas clásicas y cervezas de acuerdo a sus preferencias.
- Mantener un conocimiento actualizado de las últimas tendencias en coctelería, técnicas de preparación e ingredientes.
- Gestionar el inventario del bar, realizando pedidos de insumos y controlando el stock de manera eficiente.
- Asegurar el cumplimiento de todas las normas de higiene y seguridad alimentaria en el área del bar.
- Contribuir a crear un ambiente agradable y acogedor en el bar, interactuando con los clientes y generando un buen clima.

- Colaborar con el equipo de bar para garantizar un servicio fluido y eficiente, especialmente durante los momentos de mayor afluencia.

Requisitos:

- Estudios de 4º Medio rendido.
- Al menos 2 años de experiencia como Bartender en bares, restaurantes o eventos.
- Amplio conocimiento de coctelería clásica, técnicas de preparación y tendencias actuales.
- Habilidades interpersonales excepcionales y capacidad para brindar una atención al cliente de alto nivel.
- Actitud proactiva, orientada al trabajo en equipo y con capacidad para trabajar bajo presión.
- Excelentes habilidades de comunicación verbal y escrita en español.
- Disponibilidad para trabajar en horarios rotativos, incluyendo fines de semana y festivos.

Beneficios:

- Sueldo competitivo y acorde a la experiencia.
- Oportunidades de crecimiento profesional y desarrollo de nuevas habilidades en un ambiente de trabajo dinámico y multicultural.
- Beneficios de salud y bienestar.
- Posibilidad de obtener descuentos en bebidas y alimentos del bar.
- Incluye alojamiento y alimentación.

Jefe inmediato:

- Encargado/a de Bar o Supervisor/a de Alimentos y Bebidas

Jefe de Recepción

Responsabilidades:

- Liderar y supervisar el equipo de recepción, asegurando el cumplimiento de sus funciones, la calidad del servicio y la satisfacción de los huéspedes.
- Gestionar las operaciones diarias de la recepción, incluyendo el Check-in y Check-out de huéspedes, asignación de habitaciones, atención de solicitudes y resolución de problemas.
- Velar por la correcta aplicación de las políticas y procedimientos del hotel en el área de recepción.
- Brindar una atención cordial, profesional y personalizada a los huéspedes, resolviendo sus inquietudes y necesidades de manera eficiente.
- Representar al hotel de manera profesional y proactiva ante los huéspedes, proveedores y otros stakeholders.
- Gestionar el inventario de suministros de la recepción y realizar pedidos cuando sea necesario.
- Controlar el efectivo y las transacciones realizadas en la recepción, asegurando la exactitud y transparencia de los manejos financieros.
- Generar informes y estadísticas sobre el desempeño del área de recepción y la satisfacción de los huéspedes.

- Implementar iniciativas para mejorar la calidad del servicio y la experiencia de los huéspedes en la recepción.

Requisitos:

- Título profesional en Hotelería, Turismo o Administración de Empresas (deseable).
- Al menos 5 años de experiencia en cargos de supervisión o jefatura en el área de recepción de hoteles.
- Sólidos conocimientos de las operaciones hoteleras, procedimientos de recepción y sistemas de gestión hotelera.
- Excelentes habilidades de liderazgo, comunicación, organización y gestión del tiempo.
- Actitud proactiva, orientada al servicio al cliente y con capacidad para trabajar bajo presión.
- Habilidades interpersonales excepcionales y capacidad para crear un ambiente de trabajo positivo y colaborativo.
- Dominio del idioma español, tanto oral como escrito, y conocimiento de un idioma extranjero (deseable).
- Disponibilidad para trabajar en horarios rotativos, incluyendo fines de semana y festivos.

Beneficios:

- Sueldo competitivo y acorde a la experiencia.
- Oportunidades de crecimiento profesional y desarrollo de nuevas habilidades en un ambiente de trabajo dinámico y multicultural.
- Beneficios de salud y bienestar.
- Posibilidad de obtener descuentos en servicios del hotel.
- Incluye alojamiento y alimentación.

Jefe inmediato:

- Jefe/a de Operaciones

Responsabilidad:

- Garantizar la excelencia en el servicio y la satisfacción de los huéspedes en el área de recepción.
- Liderar y desarrollar el equipo de recepción, fomentando el trabajo en equipo y la capacitación continua.
- Implementar estrategias para optimizar las operaciones de la recepción y mejorar la eficiencia del servicio.
- Contribuir al logro de los objetivos generales del hotel en términos de ocupación, ingresos y satisfacción de los huéspedes.

Asistente de Catamarán

Responsabilidades:

Carga y descarga:

- Realizar la carga y descarga del catamarán de acuerdo a los requerimientos de cada excursión marítima, siguiendo los protocolos de seguridad y manipulación de carga.
- Colaborar con el equipo de logística en la organización y distribución de los insumos y equipos necesarios para cada excursión.

Recepción y entrega de insumos:

- Recepcionar y verificar los insumos correspondientes a cada excursión, asegurando que se cumplan con los estándares de calidad e higiene establecidos.
- Entregar los insumos necesarios al personal de cocina, bar y atención al cliente de manera oportuna y organizada.

Limpieza y mantenimiento:

- Mantener todas las áreas públicas del catamarán impecablemente limpias y ordenadas, incluyendo accesos, baños, ventanales y áreas de personal.
- Realizar el chequeo diario de aseo del catamarán, identificando y reportando cualquier necesidad de mantenimiento o limpieza adicional.
- Colaborar en tareas de mantenimiento preventivo y correctivo del catamarán, siguiendo las instrucciones del personal de mantenimiento.

Atención al cliente:

- Colaborar en la creación de un ambiente agradable y seguro para los pasajeros durante la navegación.
- Apoyar al personal de cocina y bar en la atención de los pasajeros, según sea requerido.

Requisitos:

- Experiencia previa en navegación o trabajos en embarcaciones (deseable).
- Habilidades manuales y capacidad para realizar trabajos físicos de manera eficiente.
- Actitud proactiva, orientada al trabajo en equipo y con excelente disposición para aprender.
- Fuerte compromiso con la limpieza, el orden y la seguridad.
- Excelentes habilidades de comunicación interpersonal y atención al cliente.
- Disponibilidad para trabajar en horarios rotativos, incluyendo fines de semana y festivos.

Beneficios:

- Sueldo competitivo y acorde a la experiencia.
- Oportunidades de crecimiento profesional y desarrollo de nuevas habilidades.
- Beneficios de salud y bienestar.
- Posibilidad de obtener descuentos en servicios de excursiones marítimas.
- Experiencia única trabajando en un entorno marítimo rodeado de hermosos paisajes.

Jefe inmediato:

- Encargado/a de Bodega

Responsabilidad:

- Contribuir al buen funcionamiento y la seguridad del catamarán durante las excursiones.
- Garantizar la limpieza, el orden y la presentación de las áreas públicas del catamarán.
- Brindar una atención excepcional a los pasajeros, y disfrute durante la excursión.
- Apoyar al equipo de navegación y atención al cliente en la realización de sus tareas.