

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.
- Estudios de 4º Medio completos.

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.

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.
- Inglés intermedio - avanzado
- 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.



www.loberiasdelsur.cl
+56 (67) 235 1112
José Miguel Carrera 50
Puerto Chacabuco



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.

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.

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 o A2 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.

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.
- Estudios de 4º Medio completos.

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.