

NIVEL 3
MASAJISTA
RECEPCIONISTA
OFICIAL ADMINISTRATIVO
COCINERO
REPOSTERO
OFICIAL DE MANTENIMIENTO

NIVEL 4
BAÑERO
CAMARERO
CONSERJE DE NOCHE
AUXILIAR ADMINISTRATIVO
CONDUCTOR
JARDINERO

NIVEL 5
LIMPIADORA
AYUDANTE DE COCINA
FREGADORA
PEON/PEON MALETERO

El contenido y las funciones más significativas de cada categoría profesional, son las que a continuación se indican:

SUBDIRECCION:

Bajo la dependencia directa del Director General o Director Gerente, se encarga de la organización y coordinación de los distintos servicios del Complejo Balneario de Arnedillo y sustituye al Director General.

DIRECCION DE PERSONAL/CONTROLLER:

Bajo la dependencia directa del Director General y Director Gerente, ejerce la jefatura de personal y dirige los servicios de administración y de contabilidad del Complejo Balneario de Arnedillo.

DIRECCION COMERCIAL ADJUNTA:

Bajo la directa dependencia del Director General se encarga de ejecutar la política comercial que éste señale junto al Director Gerente.

CONTABLE GENERAL:

Bajo la dependencia directa del Director Gerente y Director General se encarga de la contabilidad general en todo lo que se refiere a liquidaciones de Hacienda así como al pago de impuestos.

Se encarga del cobro de facturas, pagos de personal y proveedores y control de cuentas y sus saldos, que se le encomienden.

Cuidara del servicio de las cajas fuertes y efectuará las operaciones de cambio en moneda extranjera, cuando así proceda.

JEFE DE COCINA:

Como responsable del departamento y bajo la dependencia directa de Dirección, se ocupará de la organización, distribución y coordinación de todo el personal adscrito a la cocina, comunicando a la Dirección cuántas deficiencias observe, cuidando de que el personal a su cargo cumpla con su labor profesional, vigilando la higiene y uniformidad del mismo.

A petición de la Dirección, asesorará a ésta en la elaboración de turnos de trabajo.

— Supervisará y realizará cuando sea preciso la elaboración, condimentación y presentación de los servicios ordinarios, especiales y extraordinarios que diariamente se le comuniquen.

— Confeccionará y decorará aquellos platos que considere requieren un tratamiento especial por sus dificultades.

— Intervendrá en la determinación de la oferta y en la redacción de menús, cartas, etc, con la Dirección.

— Coordinará de forma conjunta con el Jefe de Comedor el desarrollo del servicio.

— Indicará diariamente el Jefe del Comedor, los platos a sugerir a los clientes, ajustándose a los intereses del Hotel.

— Determinará con el Jefe de Comedor las medidas necesarias para conseguir el mejor funcionamiento, rentabilidad y productividad del Departamento

— Será el responsable de que la conservación del género en las cámaras frigoríficas se haga de la forma más apropiada y conveniente.

— Buscará el rendimiento adecuado y aprovechamiento máximo de los géneros.

— Presentará inventarios de las existencias y promedios conseguidos.

JEFE DE COMEDOR:

— Informará a su personal de la Composición y elaboración de la Oferta.

— Disposición de las cartas y menús, coordinándose con cocina para las sugerencias diarias.

— Planificación y desarrollo del Servicio del desayuno.

— Atención al cliente con la máxima corrección de forma que éste se sienta atendido desde el momento en que entra en el comedor.

— Acompañará al cliente a su mesa, aclarándole las posibles dudas que pudiera tener en la elección del menú, asimismo, presentará la Carta de vinos, sugiriendo los más adecuados.

3- Será el responsable de la petición y reposición de materiales y géneros, así como del control de turnos y verificación de sus causas.

— Comunicará a la Dirección las faltas que observe en los defectos o utensilios confiados a su custodia mediante inventario.

— Dominará el arte de trincar y cuidará de la buena presentación de los platos.

— Pondrá el máximo interés en la formación profesional del personal a sus ordenes.

— Colaborará directamente en el servicio de mesas si la situación lo requiere.

JEFE DE BALNEARIO:

Como responsable del Departamento, y bajo la dependencia directa de la Dirección, se ocupará de la organización, distribución y coordinación de todo el personal adscrito al Balneario, comunicando a la Dirección cuantas deficiencias observe y cuidando de que el personal a su cargo cumpla con su labor profesional, vigilando la higiene y uniformidad del mismo.

A petición de la Dirección, asesorará a esta en la elaboración de turnos de trabajo.

— Programará los métodos de trabajo a realizar y ordenará su ejecución al personal dependiente a su cargo, creando una costumbre de trabajo, diaria, que de idénticos servicios y calidad al cliente.

— Supervisará el mantenimiento en perfectas condiciones de limpieza y funcionamiento de la maquinaria, instalaciones y accesorios propios del Departamento, tales como: Cabinas, lavados, salas de reposo, piscinas, etc.

— Atención al cliente con la máxima corrección, desde el momento en que éste entra en el Balneario.

— Vigilancia de la conservación del mobiliario y lencería, así como del buen uso y economía de los materiales, utensilios y maquinaria a su cargo, procediendo al recuento en inventario de los mismos.

JEFE DE LENCERIA/LAVANDERIA:

Se ocupará de todo lo relacionado con la ropa. Tiene bajo sus ordenes a las camareras limpiadoras, lenceras y planchadoras, llevará a su cargo el inventario general de ropas, cortinajes, lencería de camas, mantas, colchones etc, y hará periódicamente las revisiones y reparaciones necesarias. Hará un recuento periódico de las existencias con los Jefes de cada uno de los Departamentos, comunicando a la Dirección cuántas faltas observe.

— Encargada de la entrega y recogida de la ropa de los diferentes Departamentos.

Cumplimentará una factura para cada cliente que haga uso personal de este servicio y posteriormente la entregará en recepción para que efectúen los cargos oportunos.

Es el trabajador que, bajo la dependencia funcional del Director o persona en quien delegue tiene como cometido:

Recepción y almacenamiento de las mercancías y comprobaciones de los pedidos realizados según las órdenes de adquisiciones, haciendo los apuntes, manuales o mecanizados correspondiente.

Preparación y entrega de los suministros, previa entrega de vales debidamente cumplimentados por los Jefes o responsables de Departamento, a las personas encargadas de su recepción y transporte.

Recuento de las existencias de los diferentes almacenes a su cargo, controlando el buen estado de conservación de las existencias y caducidad de las mismas, así como el mantenimiento actualizado del inventario de ellas, dando parte cuando se requiera a la Dirección.

GOBERNANTA:

Como responsable del Departamento y bajo dependencia directa de la dirección, se ocupará de la organización, distribución y coordinación de todo el personal adscrito al ámbito de su competencia, comunicando a la dirección cuantas deficiencias observe, cuidando de que el personal a su cargo cumpla con su labor profesional, vigilando la higiene y uniformidad del mismo

A petición de la Dirección asesorará a ésta en la confección de los turnos de trabajo.

— Vigilancia de la conservación del mobiliario, lencería, así como del buen uso y economía de los materiales, utensilios y maquinaria a su cargo, procediendo al recuento en inventario de los mismos.

— Revisión de habitaciones y averías.

— Control de las habitaciones y objetos olvidados.

— Control de los mini-bares en las habitaciones que disponen de este servicio.

JEFE DE MANTENIMIENTO:

Como responsable del Departamento y bajo dependencia directa de la Dirección se ocupará de la organización, distribución y coordinación de todo el personal adscrito a los servicios de mantenimiento, comunicando a la Dirección cuantas deficiencias observe y cuidando de que el personal a su cargo cumpla con su labor profesional.

A petición de la Dirección, asesorará a ésta con la colaboración de turnos de trabajo.

Es el responsable directo de la explotación de todas las instalaciones de Complejo de Balneario de Arnedillo, programa el trabajo a realizar lo realiza directamente y ordena su ejecución al personal dependiente a su cargo.

Control de las visitas y el trabajo realizado por las firmas contratadas para el mantenimiento de aquellas instalaciones en que esté establecido el información a la Dirección del cumplimiento de los mismos.

Realización de las operaciones reglamentarias definidas en los Reglamentos de las instalaciones y en las instrucciones técnicas que se desarrollan, siempre y cuando posean los carnés correspondientes, si fueran precisa su posesión, comprobación de que los valores de los distintos parámetros se mantengan dentro de los límites exigidos en los respectivos Reglamentos e instrucciones.

Promoverá que el mismo y el personal a sus ordenes obtengan los carnés precisos para el mantenimiento de las instalaciones del complejo Balneario de Arnedillo.