

ENTREVISTA SELECCIÓN DE PERSONAL

Bienvenido/a. Gracias por tu tiempo. Para comenzar, ¿podrías presentarte y contarnos un poco sobre tu experiencia en hostelería?

1. Experiencia y conocimientos técnicos

- ¿Cuánto tiempo llevas trabajando como camarero/a? ¿En qué tipos de establecimientos has trabajado?
- ¿Tienes experiencia en el manejo de TPV y sistemas de comandas digitales?
- ¿Cuáles son los principales tipos de bebidas y cócteles que sabes preparar o servir?
- ¿Cómo garantizarías el cumplimiento de las normas de higiene y seguridad en tu puesto?

2. Habilidades y resolución de problemas

- ¿Cómo actuarías si un cliente recibe un pedido incorrecto y está molesto?
- ¿Cómo gestionas el trabajo en equipo con bartenders y el resto del equipo de camareros en momentos de mucha demanda?
- ¿Cuál ha sido la situación más estresante que has enfrentado en un servicio? ¿Cómo la resolviste?
- ¿Cómo te organizas para manejar varias mesas al mismo tiempo sin descuidar la atención al cliente?

3. Actitud y disponibilidad

- ¿Qué es lo que más disfrutas de ser camarero/a?
- Este puesto requiere trabajar en un ambiente animado con universitarios, turistas... ¿Cómo te adaptarías a este tipo de clientela?
- ¿Tienes disponibilidad para trabajar en horarios nocturnos, fines de semana y festivos?
- ¿Cuáles son tus expectativas respecto a este trabajo y tu futuro en el sector de la hostelería?

4. Cierre

Entrevistador: Gracias por responder nuestras preguntas. Antes de finalizar, ¿tienes alguna duda o pregunta sobre el puesto o el establecimiento?