



## Catering area manager



**Funciones:** Responsable de la gestión integral, a través de un equipo de responsables de centro, de los clientes de restauración del área de Catering y Eventos. Fijar los objetivos de cada centro/cliente en su área, implementar medidas de control y aportar la ayuda necesaria para el cumplimiento de esos objetivos. Elaborar los presupuestos de cada centro/cliente de su área y garantizar su cumplimiento y optimización. Gestionar la relación con el cliente a nivel estratégico: renovaciones, negociaciones, etc. Asegurar la operativa de restauración y catering. Asegurar la correcta realización de servicios especiales: caterings, eventos *premium*, bodas, banquetes, reuniones de empresa, etc. Coordinar, formar, desarrollar y dirigir a un equipo que puede superar las 100 personas en eventos. Garantizar la plena satisfacción del cliente, manteniendo una interlocución efectiva. Desarrollar y ejecutar la optimización de los ingresos y el coste efectivo a nivel estratégico.

**Empresa:** [Sodexo](#).

**Lugar de trabajo:** Madrid.

**Requisitos:** Diplomado/a en Turismo. Más de 5 años de experiencia. Persona acostumbrada a trabajar en eventos de gran volumen. Gran experiencia en la comercialización y gestión de eventos, tanto a nivel corporativo como particular. Apasionado/a de la dirección de equipos. Visión global del negocio. Imprescindible nivel alto de inglés. Imprescindible experiencia en la dirección de catering y eventos, dirección de hoteles con un alto negocio en F&B y/o dirección de departamentos de F&B.

**Contrato y horario:** Indefinido. Jornada completa.

**Más información:** [Manager](#).