

Director/a de catering



Funciones: Reportando al director de Operaciones, será el/la máximo/a responsable de la explotación de varios centros emblemáticos, dedicados a eventos, congresos, convenciones, etc.

Empresa: Search & Selection para empresa multinacional, dedicada a la restauración de colectividades.

Lugar de trabajo: Madrid.

Requisitos: El perfil corresponde a una persona entre 40 a 45 años, con formación a nivel de diplomatura / licenciatura, preferentemente, en hostelería, restauración, etc., y dominio del idioma inglés. Deberá poseer una clara orientación al cliente y al resultado, excelente imagen comercial, buen negociador/a, gran conductor/a de equipos y habituado/a al trabajo bajo presión y con una alta exigencia. En cuanto a la experiencia es totalmente imprescindible que aporte un mínimo de 7 a 8 años, en la gestión, coordinación y montaje de catering para grandes volúmenes (2.000 pax mínimo), siempre desde la experiencia operacional. Deberá estar habituado/a al manejo de cuentas de explotación de centros, buen conocimiento del funcionamiento y organización de Cocina, así como de APPCC y PRL.

Contrato y horario: Contrato indefinido.

Remuneración: Salario fijo de 30.000 + variable.

Más información: [Director/a de catering](#).