



Director/a para catering



Funciones: Bajo la dependencia del director de la compañía, la persona seleccionada será responsable de desarrollar todo el proceso comprendido entre la toma de contacto con el cliente y la finalización de la prestación del servicio. Definirá junto con el cliente las necesidades que debe cumplir el servicio, considerando factores condicionantes tales como el lugar de celebración, el número de asistentes, el tipo de servicio, la decoración requerida, etc. Elaborará y negociará el presupuesto con el cliente. Adaptará su oferta a las expectativas culinarias del cliente, a parte de ocuparse de supervisar el montaje necesario para la prestación del servicio y controla que responda al nivel de calidad acordado. Coordinará y dirigirá el equipo humano encargado de prestar el servicio.

Empresa: Publicación en ciego.

Lugar de trabajo: Barcelona.

Requisitos: FP de Grado Superior / Hostelería y Turismo. Al menos 3 años de experiencia.

Conocimientos sobre restauración, gestión, calidad... Se valorará la experiencia adquirida en materia de gestión y de restauración colectiva, así como la experiencia en la coordinación de equipos multidisciplinares. Se busca una persona muy productiva y operativa, con perfil vocacional para poder desarrollar un plan de carrera vinculado al proyecto de la compañía.

Se ofrece: Contrato indefinido. Jornada completa.

Remuneración: 30.000 / 36.000 € brutos al año.

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