

Gestor/a comercial para catering de eventos



Funciones: Responsable de la comercialización y ejecución de la línea de catering. Coordinación con proveedores externos. Gestión y negociación de la cartera de proveedores para gestionar y negociar lo que mejor se adapte a cada evento. Coordinación de la producción interna con el departamento de cocina. Recibir y atender solicitudes de los clientes. Captación de nuevos clientes. Fidelización de la cartera actual. Definición de la gastronomía según los servicios. Asistencia en el servicio si el cliente lo requiere.

Empresa: [Cuina Justa](#).

Lugar de trabajo: Sant Boi de Llobregat (Barcelona).

Requisitos: Conocimientos adquiridos y/o experiencia en catering y comercialización de servicios. Capacidad de organización y resolución. Orientación al cliente. Catalán/castellano. Disponibilidad y flexibilidad horaria. Transporte propio.

Remuneración: Fijo + comisiones.

Información y envío de curriculum: cocana@cuinajusta.com.