



Responsable de operaciones



Funciones: Responsabilizarse de las puestas en escena de sala, montaje, desarrollo del servicio y desmontaje. Liderar el equipo de cocina y sala. Organizar los turnos, velar por el correcto funcionamiento de la operativa y formar a los equipos en lo que sea necesario. Implantación de los sistemas de trabajo tanto en cocina como en sala (gastronomía, servicio de sala, organización de eventos...). Coordinación y supervisión integral de los servicios que se realicen en el centro, atender a las necesidades del cliente asegurando al máximo que se desarrolla correctamente el evento. Control en la gestión de costes, y análisis de las cuentas de resultados.

Empresa: [Serunion](#).

Lugar de trabajo: Barcelona.

Requisitos: Formación en hostelería (sala y cocina en restaurante y caterings de eventos). Amplios conocimientos de gastronomía. Inglés, catalán y español. Buen nivel para llevar una conversación en el ámbito de la restauración y el servicio. Conocimientos amplios de operaciones y comercial, capaz de dirigir equipos de sala y cocina para un espacio emblemático de Barcelona, en el que se integran servicios de catering de alto nivel. Experiencia consolidada y demostrable en la organización de banquetes de catering de alta gama. Coordinación del equipo de cocina, sala y logística. Experiencia en la gestión y motivación del personal. Interlocución con el cliente de alto nivel. Alta capacidad de resolución de conflictos. Gran resistencia a la presión por la exigencia del cliente.

Se ofrece: Contrato indefinido. Jornada completa.

Más información: [Responsable de operaciones](#).