



Responsable de operaciones restauración / eventos



Funciones: Planificar, coordinar y supervisar eventos y operaciones de catering en entornos públicos o privados. Asegurar que los eventos se realicen de manera eficiente y dentro del presupuesto establecido, mientras se brinda un servicio de alta calidad a los invitados. Contratación de proveedores, coordinación de la logística, supervisión del personal y resolución de cualquier problema que surja durante el evento. Antes del evento: definir necesidades corporativas para el evento, equipo de trabajo, recursos necesarios, calendario semanal. Planificación del evento: visitas de inspección, realizar *timing* del evento, ficha del servicio con presupuesto estimado (personal, logística, material...), contacto con proveedores y costes, definición de roles y tareas del equipo. Producción del evento: contratar profesionales y recursos necesarios, supervisar montaje/desmontaje, materiales a usar en el evento, control transcurso del evento, coordinar equipos de trabajo. Análisis del evento: realizar cierre ficha del servicio, evaluar resultados obtenidos, control pagos de personal, proveedores, facturas clientes, propuestas de mejoras, resumen del evento para dirección.

Empresa: [Serunion](#).

Lugar de trabajo: Cornellà de Llobregat (Barcelona).

Requisitos: Experiencia mínima de 5 años como responsable de operaciones en el sector de la hostelería y eventos. Conocimientos de protocolos de seguridad alimenticia, APPCC's, control de producto. Experiencia en gestión de cuentas de explotación. Experiencia en gestión de equipo y liderazgo. Vehículo propio. Idiomas mínimos: Castellano e inglés fluidos, a valorar otros idiomas.

Se ofrece: Posición fija a jornada completa. Horario de lunes a domingo con 2 días de descanso semanales. Incorporación inmediata. Formar parte de una empresa multinacional y en crecimiento, con buen ambiente de trabajo y posibilidades de desarrollar carrera profesional. Beneficios sociales: comedor propio subvencionado, posibilidad de contratar seguro de salud privado (mutua), descuentos por ser de Serunion, flexibilidad horaria y formación.

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