



Responsable de catering



Funciones: Coordinar pedidos y controlar stocks en almacenes. Deberá elaborar presupuestos detallando y especificando todas las partidas presupuestarias que comporta el servicio con el cliente. Coordinar la plantilla de personal de camareros y responsables de sala. Organizar el montaje de salas, decoración, puesta en escena etc. Control del cumplimiento de la normativa sanitaria. Se responsabilizará del cumplimiento del presupuesto establecido en la cuenta de explotación anual del departamento de catering.

Empresa: [Serunion](#).

Lugar de trabajo: Barcelona.

Requisitos: Experiencia demostrable, mínimo 3 años, como responsable de catering. Formación en Hostelería. Castellano y catalán bilingüe, valorable inglés. Flexibilidad horaria y disponibilidad inmediata.

Se ofrece: Contrato temporal a tiempo completo.

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