

RESPONSABLE DESARROLLO NEGOCIO HOSTELERO

Descripción

Importante grupo de empresas de hostelería de Andalucía dentro de su plan de desarrollo de nuevos servicios y para la zona sur de Córdoba precisa:

RESPONSABLE DESARROLLO NEGOCIO HOSTELERO

En dependencia del Consejo de Administración, estará a cargo de la identificación y propuesta de estrategias para el desarrollo del negocio, la explotación, la gestión operacional del hotel (restauración, alojamiento y demás oferta de servicios), así como la gestión administrativa, financiera y comercial. Esto le implicará tareas tales como:

- Responsabilizarse del correcto funcionamiento del centro: atención al cliente, instalaciones, actividad y equipo.
- Realizar las labores administrativas, gestión de economato, control de stocks, trato con proveedores.
- Controlar, gestionar y supervisar al equipo de sala y cocina, y la coordinación de las actividades del centro.
- Asegurar que los servicios de restauración y catering en eventos están constantemente actualizados, prestando especial atención a la disponibilidad de alimentos de cada temporada.
- Asegurar que todos los menús están calculados lo más adecuadamente posible para obtener el máximo beneficio.
- Establecer reuniones diarias con el Gerente para establecer las prioridades en la actividad diaria.
- Gestionar la cuenta de explotación y controlar los costes, pedidos y facturación de los distintos centros.
- Coordinar la actividad de todo el equipo de cocina con la colaboración del Jefe de cocina.
- Supervisar toda la plantilla de sala y cocina.
- Asegurar que el stock de almacén está ordenado en la correcta cantidad, calidad y precio.
- Tener reuniones periódicas con el encargado de economato asegurándose que se mantiene un correcto stock.
- Llevar al día los temas de calidad, higiene y prevención de riesgos laborales.
- Asegurar que los gastos no exceden el presupuesto establecido por la Dirección.

Requisitos

Profesional con formación específica en cocina/hostelería y **experiencia previa como Responsable de Negocio de Hostelería especializado en servicios de banquetes y eventos de al menos 3 años**. Deberá disponer de capacidad de liderazgo, planificación, gestión de personas, disponibilidad horaria para realizar turnos flexibles y rotativos de mañana, tarde y noche. Profesional con buena presencia, habilidades comunicativas, orientado a resultados, con capacidad de persuasión, perseverante, proactivo, organizado, metódico, con afán de superación y vocación de servicio. *Se valorará muy positivamente tener un nivel alto de inglés hablado y escrito y residencia en el sur de la provincia de Córdoba.*

Será imprescindible disponer de carnet de conducir y vehículo propio.

Se ofrece

Incorporación inmediata. *Retribución económica de interés y posibilidades de desarrollo profesional.*

Detalles de Contacto

Área de selección CONTALENTO

personas@contalento.es

www.contalento.es

contalento
GESTIÓN Y PERSONAS