

UN/A RESPONSABLE F&B

Ref.199032 - 03/11/2025 - Vic (Barcelona)

Funcions i requisits de la vacant

Responsabilidades principales

- ? Gestionar y supervisar las operaciones diarias de restauración, bares, banquetes y room service.
- ? Coordinar al personal de cocina, sala y eventos, garantizando un servicio excelente.
- ? Diseñar y actualizar la carta de comidas y bebidas junto con el chef ejecutivo.
- ? Controlar costes, márgenes y rentabilidad del departamento F&B.
- ? Negociar con proveedores, optimizar compras e inventarios.
- ? Asegurar el cumplimiento de las normas de higiene, seguridad alimentaria y estándares de calidad del hotel.
- ? Colaborar con el departamento comercial en la organización de eventos y promociones gastronómicas.

Requisitos

- ? Experiencia mínima de 3-5 años en un puesto similar en hoteles de 4 o 5 estrellas.
- ? Formación en Hostelería, Restauración o Gestión Hotelera.
- ? Conocimientos sólidos en gestión de costes, control de stock y liderazgo de equipos.
- ? Nivel alto de inglés; se valorarán otros idiomas.
- ? Pasión por la gastronomía, la atención al detalle y la excelencia en el servicio.

Se valorará

- ? Experiencia previa en gestión de banquetes y eventos.
- ? Conocimientos de enología, coctelería y tendencias gastronómicas actuales.
- ? Certificación en manipulación de alimentos y APPCC.

Ofrecemos

- ? Contrato estable y salario competitivo según experiencia.
- ? Posibilidad de desarrollo profesional dentro del grupo hotelero.
- ? Entorno de trabajo dinámico, con un equipo joven y orientado a la calidad.
- ? Beneficios corporativos y formación continua.

Condicions que ofereix l'empresa

Jornada: Jornada completa

Horari: competà

Perspectiva de la feina: Contrato estable y salario competitivo según experiencia.

Previsió d'incorporació: Inmediat

Estudis

És valorable

ESO amb titulació ESO

Idiomes

Català - C1 - Funcional (Valorable)
Castellà - C1 - Funcional (Valorable)
Anglès - B2 - Avançat (Valorable)

Coneixements necessaris

Office Office 365

Professions de la feina

Responsable d'administració
Responsable de neteja

Experiència laboral

És valorable ? Experiencia previa en gestión de banquetes y eventos.
? Conocimientos de enología, coctelería y tendencias gastronómicas actuales.
? Certificación en manipulación de alimentos
Nivell d'experiència: Càrrec intermedi / Encarregat
Anys d'experiència: 2 anys

Carnets

B

Empresa

Empresa: PACTO ETT
Sector: Recursos humans: consultoria - ETT
Descripció: En Pacto ETT somos especialistas en la gestión de recursos humanos y nuestra ilusión en reclutar talento no se detiene. Nos define la eficiencia, la flexibilidad, la mejora continua y la rigurosidad. #pasiónportuÉxito.