



+34 954 711 450
+34 607 455 601
eduardo@eduardoserrano.com
www.eduardoserrano.com

BIO – MAD – SVQ – GRX – BCN – VLC

DESCRIPCIÓN DEL PUESTO – DIRECTOR/A DE RESTAURANTE

CARGO:	Director/a de Restaurante
DEP. JERÁRQUICA:	Dirección General
SUPERVISA A:	Brigadas de cocina, sala-bar y limpieza
UNIDADES ESTRATÉGICAS DE NEGOCIO BAJO SU SUPERVISIÓN:	Bar – restaurante con terraza y espacios para eventos
Nº DE PERSONAS A SU CARGO:	Más de 15
LUGAR DE TRABAJO:	Barrio de Santa Cruz, Sevilla
FECHA DE CREACIÓN DEL PUESTO:	Junio 2018
FECHA DE FIN DE PUESTO:	No prevista
CONVENIO COLECTIVO DE REFERENCIA:	No aplicable – Salario y condiciones negociadas - Puesto directivo
PERIODO DE PRUEBA Y TIPO DE CONTRATO:	Indefinido tras periodo de prueba.

MISION

Seleccionamos un/a Director/a de Restaurante para una unidad de negocio sita en el barrio de Santa Cruz, Sevilla.

Su Misión consistirá en planificar, organizar, coordinar, gestionar, controlar y evaluar, todas las actividades de prestación de servicios de alimentos bebidas dentro del establecimiento, incluyendo los procesos de captación, selección, formación, motivación y disciplina de su equipo de colaboradores, conforme a las políticas y directrices de la empresa.

Junto con la Dirección General, a quien reportará a diario, evaluará nuevas oportunidades de negocio y de desarrollo de nuevos productos – servicios - conceptos gastronómicos, para los clientes del grupo (producto, precio, promoción, ubicación, puesta en escena, procesos, RRHH, proveedores, etc.), de tal forma que se satisfagan, por un lado las necesidades de los clientes (alimentación, disfrute y diversión entre otras), por otro lado de la empresa (rentabilidad), y finalmente, del resto de grupos de interés (compañeros del equipo directivo, subordinados, proveedores, sociedad).

A diario e insitu, deberá dirigir el servicio en el establecimiento, actuando como Jefe de Sala cuando sea necesario.

Se requiere un perfil con experiencia y formación específica en el puesto clara orientación al logro, fuerte liderazgo, creativo/a y dinámico/a.

Habitado/a a la gestión por procesos, analizará y mejorará los mismos, adaptando o desarrollando los Manuales de Procedimientos del negocio, y liderando la formación de sus colaboradores.



+34 954 711 450
+34 607 455 601
eduardo@eduardoserrano.com
www.eduardoserrano.com

BIO – MAD – SVQ – GRX – BCN – VLC

El/la candidato/a deberá estar habituado/a a trabajar con un gran equipo multicultural, de diferentes edades y con diferentes perfiles profesionales.

RESPONSABILIDADES

Junto con su equipo se responsabilizará de:

- Participar en la formulación de “Planes Estratégicos / Directores” y los consecuentes “Planes de Marketing”, “Planes de Operaciones” y “Presupuestos de explotación” de su área.
- Diseñar y alimentar un cuadro de mando de la actividad, llevar a cabo el control de gestión y elaborar informes para la Dirección / Propiedad.
- Proponer e incluso diseñar nuevos productos y servicios de restauración – ofertas gastronómicas: “Marketing Mix” (puntos de venta, menús y cartas, niveles de atención, procedimientos operativos, procedimientos de control de gestión, precios de venta al público, dotación de RRHH, etc.) más adecuados a las necesidades de los clientes, en el marco político y económico – financiero de la actividad.
- Analizar y definir nuevos procesos, en un espíritu de mejora continua, actualizando y/o realizando nuevos Manuales Operativos de Funcionamiento (MOF) / Manuales Operativos de Procedimientos (MOP).
- La definición cualitativa de los productos a utilizarse en la oferta gastronómica y el desarrollo de los escandallos, así como fichas técnicas de elaboración alimentaria necesarias.
- La búsqueda, negociación y homologación de productos y proveedores.
- Supervisar los procesos de compras, recepción, almacenamiento, rotación, distribución e inventariado de materias primas – mercaderías.
- La definición de un plan anual de formación y la ejecución de éste para el desarrollo de los RRHH a su cargo.
- La dinamización comercial: Colaborando con el Dpto. de Marketing y Ventas en el desarrollo del “Plan de Marketing” y maximizando ocupaciones, ingresos y márgenes, al tiempo que la satisfacción de los clientes.
- La supervisión de la producción y prestación de los servicios de alimentos y bebidas en la “Unidad Estratégica de Negocio”, en consonancia con las políticas de empresa y los estándares previamente definidos.
- La Jefatura de Sala.
- Velar por el correcto uso y mantenimiento de los recursos a su cargo (espacios, máquina herramienta, utensilios, uniformes, etc.).
- Cumplir con las normativa vigente en cada momento y en especial, la relativa a la higiene alimentaria, así como a la salud de los trabajadores.
- La gestión administrativa de su Dpto.
- La atención al cliente interno y externo – resolución de quejas y conflictos.



+34 954 711 450

+34 607 455 601

eduardo@eduardoserrano.com

www.eduardoserrano.com

BIO – MAD – SVQ – GRX – BCN – VLC

- El análisis permanente de las tendencias, la competencia y la propia actividad, mejorando de forma continua los productos y servicios, así como de los resultados, dentro del marco político y económico financiero de la empresa.
- Asistir al resto de directivos de la empresa en las actividades relacionadas con su Dpto.

ACTIUD Y APTITUD

- Atent@ a los detalles
- Empátic@
- Comunicador/a
- Instinto comercial
- Líder/sa
- Ágil de mente
- Estratega
- Planificador/a
- Organizad@
- Emprendedor/a
- Dinámic@
- Negociador/a
- Disciplinad@
- Constante
- Capaz de trabajar en equipo
- Capaz de adaptarse a entornos cambiantes
- Capaz de desarrollar varias tareas y proyectos al mismo tiempo
- Resistencia a largas jornadas de trabajo
- Capacidad para levantar pesos medios
- Capacidad de pasar largas horas de pié
- Acostumbrado/a a trabajar bajo presión
- Acostumbrado/a a trabajar en un marco de recursos limitados
- Acostumbrado/a a horarios cambiantes, a veces erráticos

CONOCIMIENTOS Y HABILIDADES

- Formación como Técnico/a Superior en Restauración, valorándose una Maestría en Dirección de Alimentos y Bebidas o Dirección de Hotel o amplia experiencia en el área y el puesto.
- Experiencia previa de al menos 2 años en el mismo puesto.
- Experiencia previa en el área de hostelería de al menos 5 años.
- Experiencia en entornos con facturaciones de más de 0,5 / 1 Mio. € con varias líneas de negocio y puntos de servicio.
- Capaz de formular nuevos conceptos / productos / servicios, desarrollar un Plan Estratégico, realizar un Presupuesto de Explotación, definir unos Indicadores de Gestión, y controlar los costes de cesta de la compra y RRHH en tiempo real.
- Informática a nivel de usuario (mail y paquete office).
- Experiencia con sistemas informáticos de gestión (TPVs).
- Uso correcto, hablado y escrito, del idioma español.
- Nivel de inglés medios-alto, especialmente vocabulario y conversación común al sector de la hostelería.

RANGO DE EDAD

- Entre 25 y 35 años.



+34 954 711 450

+34 607 455 601

eduardo@eduardoserrano.com

www.eduardoserrano.com

BIO – MAD – SVQ – GRX – BCN – VLC

PAQUETE RETRIBUTIVO

- Fijo: A convenir, dependiendo de la valía del candidato/a
- Variables: A partir del segundo año.