

Gerente de Alimentos y Bebidas

Description

- Gerente sénior en el Departamento de Alimentos y Bebidas, responsable de todas las operaciones relacionadas con alimentos y bebidas.
- Controlar las operaciones de alimentos y bebidas según los principios establecidos por la dirección del hotel.
- Supervisar las operaciones de alimentos y bebidas de acuerdo con los procedimientos establecidos por la dirección del hotel, establecer objetivos y comunicar y asegurar la adopción de estos. *Comunicar las decisiones de la dirección general a los empleados subordinados, *implementar y asegurar la implementación de estas decisiones de la mejor manera.
- Gestionar todas las actividades y funciones del Departamento de Alimentos y Bebidas.
- Maximizar la rentabilidad del departamento a través de las operaciones.
- Gestionar las operaciones para asegurar la máxima calidad en la entrega de productos y servicios de alimentos y bebidas.
- Controlar y analizar los siguientes puntos:
 - Ventas y costes
 - Calidad de la presentación y estándares de servicio de los productos de alimentos y bebidas
 - Asegurar el uso, protección y mantenimiento adecuados de los utensilios del departamento.
 - Realizar actividades para aumentar la satisfacción del cliente y mejorar la calidad del servicio.
- Consolidar las relaciones comerciales entre los empleados del departamento.
- Responsable de preparar programas de formación para el Departamento de Alimentos y Bebidas y de la formación de los empleados de su departamento.
- Organizar reuniones para obtener datos y lograr resultados.
- Preparar y ofrecer nuevos menús y cartas de bebidas, considerando el poder adquisitivo de los huéspedes y la región.
- Elaborar planes con los gerentes de departamento para llevar a cabo organizaciones exitosas dentro del hotel.
- Actualizar las siguientes áreas relacionadas con alimentos y bebidas de acuerdo con las políticas y procedimientos del hotel:
- Realizar actividades promocionales para aumentar las ventas y celebrar reuniones para la organización de banquetes.
- Asegurar la protección, el mantenimiento y la sustitución de materiales y utensilios.
- Preparar y supervisar el presupuesto mensual y anual del Departamento de Alimentos y Bebidas.
- Organizar el almacenamiento mínimo y máximo de materiales y utensilios pertenecientes al Departamento de Alimentos y Bebidas.
- Contribuir a la preparación de los planes de ingresos y programas de marketing del hotel.
- Investigar oportunidades de desarrollo profesional personal.
- Gestionar los ingresos y gastos del Departamento de Alimentos y Bebidas

Hiring organization

Luxury Wellness Retreat in Aswan,
Egypt

Employment Type

Full-time

Reporta a

Director General, Subdirector
General

Job Location

Aswan Western Agricultural Road,
1252031, Nueva Ciudad de Asuán,
Egipto

Date posted

4 de noviembre de 2025

en línea con la disciplina presupuestaria de la instalación. Desarrollar planes basados en datos de años anteriores.

- Determinar las necesidades de personal (como personal fijo, de temporada, en prácticas, etc.) para el año siguiente, de acuerdo con la disponibilidad presupuestaria y con la aprobación del Director General.
- Crear el ambiente motivacional necesario para asegurar y aumentar la productividad y el éxito del personal actual y desarrollar los argumentos necesarios para asegurar el compromiso de los empleados del Departamento de Alimentos y Bebidas con las instalaciones.
- Asegurar el orden y el control de la comunicación, ya que una comunicación efectiva también aumentará la productividad en el Departamento de Alimentos y Bebidas.
- Realizar sesiones de lluvia de ideas y trabajo en grupo para liberar el talento de los empleados.
- Formar parte del Equipo de Seguridad Alimentaria y asistir a las reuniones de la Dirección.
- Llevar a cabo todas las responsabilidades relacionadas con los sistemas de gestión de calidad implementados en las instalaciones.
- Realizar todas las demás tareas asignadas por los gerentes y la dirección del hotel no especificadas en la descripción del puesto.
- Gestionar las operaciones para asegurar la máxima calidad en la entrega de productos y servicios de alimentos y bebidas.