

Nazwa: Kierownik do spraw cateringu

Kod: 141203

Synteza: Zarządza usługami cateringowymi w firmie gastronomicznej, hotelu lub restauracji; odpowiada za sprawną i efektywną realizację usług cateringowych; nadzoruje i koordynuje działania podległych pracowników; egzekwuje od personelu wypełnianie zasad i procedur związanych z przygotowaniem żywności.

Zadania zawodowe:

- zarządzanie usługami cateringowymi z uwzględnieniem spraw pracowniczych, zaopatrzeniowych i administracyjno-technicznych;
- opracowywanie i wprowadzenie standardów pracy oraz zasad obsługi klientów;
- planowanie, nadzorowanie i koordynowanie działań związanych z organizacją usług cateringowych, od przygotowania oferty i sprzedaży usługi po wykonanie usługi oraz jej rozliczenie z klientem;
- prowadzenie rozmów handlowych z klientami dotyczącymi rodzaju usług cateringowych, menu, terminów, obsługi kelnerskiej itp.;
- akceptowanie menu cateringowego przygotowanego przez szefa kuchni;
- zamawianie produktów, surowców itp. oraz negocjowanie cen i warunków dostaw z dostawcami;
- kierowanie zespołem podległych pracowników, zwłaszcza kucharzy i kelnerów, opracowywanie grafików pracy zespołu z uwzględnieniem przepisów o czasie pracy, motywowanie i rozliczanie pracowników z czasu i efektów pracy, uczestniczenie w procesie naboru nowych pracowników, zapewnianie pracownikom szkoleń i nadzorowanie ich rozwoju zawodowego;
- kontrolowanie przestrzegania przez pracowników przepisów dotyczących higieny przyrządzania, przechowywania, transportu i podawania potraw oraz kontrolowanie posiadania przez pracowników ważnych książeczek Sanepidu;
- doskonalenie własnych kompetencji w zakresie organizacji usług cateringowych;
- realizowanie celów sprzedażowych usług cateringowych;
- dbanie o wizerunek firmy cateringowej;
- przygotowywanie sprawozdań i prezentacji na potrzeby zarządu i zewnętrznych odbiorców;
- przestrzeganie zasad etyki zawodowej, zachowania tajemnicy służbowej, zapewnienie podległemu personelowi bezpiecznego środowiska pracy, dbanie o przestrzeganie zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz stosowanie przepisów prawa dotyczących ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska.

Dodatkowe zadania zawodowe:

- uczestniczenie w targach i konkursach gastronomicznych.

