



RESPONSABLE F&B

Sector: Hostelería

Nuestra diferencia: La experiencia local

Lugar de trabajo: Medellín y otras sedes

La misión de Masaya es crear experiencias locales únicas para los viajeros de todo el mundo que buscan explorar nuevos territorios y crear conexiones con las comunidades locales. Masaya está rompiendo los clichés del sector hotelero al ofrecer una estadía de alta calidad en hoteles de diseño, una verdadera inmersión local / cultural y experiencias de orientación social para las personas que viajan a nuestras localidades.

El F&B Manager tiene un rol muy importante en el éxito de Masaya liderando toda la oferta culinaria de nuestros destinos y haciendo descubrir a nuestros huéspedes todas las especialidades locales. Es el experto en la gestión y la optimización de los resultados F&B de la cadena y vela en la coherencia de la oferta culinaria de toda la cadena.

Descripción del cargo:

- ✓ En colaboración con los gerentes de hoteles y el Experience Manager, el F&B Manager es responsable de la buena gestión, del desarrollo operacional y de la rentabilidad de los bares y restaurantes de la cadena de hoteles Masaya en Latino América
- ✓ El F&B Manager garantiza el buen funcionamiento operacional de los bares y restaurantes (respeto y mejoramiento de los procesos, seguimiento de los inventarios, higiene, mantenimiento, calidad del servicio y relación con los clientes)
- ✓ Con el apoyo del equipo de comunicación y del Experience Manager, fideliza y optimiza la base de clientes de cada bar y restaurante de la cadena
- ✓ Construye una identidad fuerte de los bares y restaurantes de la cadena a través de una oferta innovadora y asequible con el apoyo del equipo marketing
- ✓ Participa en el reclutamiento, la capacitación y el acompañamiento de los equipos operacionales.
- ✓ Optimiza
- ✓ Lidera la elaboración y actualización/renovación de las cartas y recetarios de los restaurantes y bares de la cadena (elaboración de los platos, búsqueda de proveedores, etc.)
- ✓ Participa con el gerente general de la zona y los gerentes de hoteles en la definición de los presupuestos anuales
- ✓ Asegura y maximiza la rentabilidad de los bares y restaurantes de la cadena, analizando los resultados a través de KPIs, buscando y negociando con nuevos proveedores y tomando acciones correctivas si es necesario

Esta descripción toma en cuenta las principales responsabilidades y no es limitativa.



Requerimientos:

- ✓ Habilidades de cocina
- ✓ Experiencia confirmada en un cargo similar en otra cadena y/o una experiencia de administrador de bar o restaurante
- ✓ Muy buen conocimiento de las especialidades culinarias de América Latina, especialmente de Colombia y Ecuador
- ✓ Conocimiento de los indicadores de gestión y una buena capacidad de análisis
- ✓ Temperamento unificador y un liderazgo natural
- ✓ Capacidad para trabajar de manera autónoma respetando los objetivos
- ✓ Habilidades comerciales y de negociación
- ✓ Ser un local o tener un mínimo de 5 años de vida en el país con un amplio conocimiento de la cultura culinaria local.
- ✓ Fuertes habilidades de comunicación.
- ✓ Disponible para viajar el 50% del tiempo en nuestros destinos.

Habilidades adicionales tales como:

- ✓ Comunicación y habilidades interpersonales
- ✓ Retroalimentación constructiva
- ✓ Al gusto con los sistemas de información
- ✓ Sensibilidad cultural
- ✓ Creatividad y curiosidad

Lo que puedes esperar:

- ✓ Un salario competitivo
- ✓ Gratuidad en alojamiento en todas las ubicaciones de Masaya
- ✓ Descuentos para familiares en todas las ubicaciones de Masaya
- ✓ Una gran experiencia en una empresa de rápido crecimiento

Estamos buscando un campeón de las culturas culinarias que piense fuera de la caja, sea creativo y apasionado por creación de nuevos platos y cocteles. El F&B Manager debe ser riguroso y tener energía positiva para inspirar a los equipos.

Si está interesado en convertirse en nuestro nuevo experto F&B, envíenos su hoja de vida y su carta de motivación a: admin@masaya-experience.com