

# Multiproperty Food & Beverage Manager

base a **Bologna**



Il Food & Beverage Manager supervisiona la gestione di un'attività di ristorazione in tutti i suoi aspetti: dal personale alla gestione economica, dalla collaborazione per la creazione del menù al rapporto con i fornitori, dalle strategie di marketing alla redazione dei piani di approvvigionamento. Collabora con la direzione generale per monitorare l'andamento e il raggiungimento degli obiettivi e la sua presenza è fondamentale all'interno delle strutture, per garantirne l'operatività quotidiana, sia nei confronti dello staff che dei clienti.

Il Food & Beverage Manager per Monrif Hotels opera su tutto il portafoglio del Gruppo, per attività full-service.

## Principali Attività

- Gestisce l'attività di ristorazione dal punto di vista economico
- Supervisiona e contribuisce alla corretta esecuzione di tutte le attività in sala e in cucina
- Seleziona e forma il personale dei ristoranti
- Coordina le mansioni, i turni di lavoro, gli orari e le ferie del personale di sala e di cucina
- Concorda i menù con cuochi e sommelier
- Coordina e supervisiona eventi quali ricevimenti, banchetti, buffet, cocktail party, coffee break ecc.
- Controlla le scorte ed effettua le ordinazioni per cibo e bevande, attrezzature e forniture
- Verifica che vengano rispettate le norme igienico-sanitarie e sulla sicurezza
- Motiva i collaboratori verso gli obiettivi di fatturato aziendali
- Assicura un ottimo servizio clienti e gestisce feedback e lamentele della clientela

## KPI Key Performance Indicators

- Food cost / costo materie prime: max 25%
- Beverage Cost / costo bevande: 20%
- Labor Cost / costo del personale: 30%
- Numero di banchetti: come da budget
- Reputation Performance Score / Qualità: >85 (valutazione overall feedback dei clienti)

## Remunerazione & Benefit

<b>RAL</b>	migliorativa, parametrata al progresso
<b>INCENTIVO</b>	fino al 10% della RAL
<b>BENEFIT</b>	smartphone e laptop, buoni pasto

# Multiproperty Food & Beverage Manager

base a **Bologna**



## ***Rapporti Interfunzionali***

- Direttore Operativo
- Direttore Hotel
- Economato
- Restaurant Manager
- Responsabile Caffetteria
- Reparti Event & Congress
- Responsabile Sales & Marketing

## ***Conoscenze e Competenze Tecnico Specialistiche***

- Avere completato il corso SAB per la somministrazione di alimenti e bevande
- Conoscenza di almeno una lingua straniera (inglese innanzitutto)
- Conoscenza dei più comuni Food Service Management Software
- Capacità di gestione e inserimento degli Ordini di Acquisto in SAP
- Ampia conoscenza delle bevande alcoliche e analcoliche
- Conoscenza di cibi e bevande e competenza nella composizione dei menù
- Conoscenza delle normative locali e statali relative al servizio bevande alcoliche e alla conformità al codice sanitario
- Conoscenza delle norme sulla salute e la sicurezza alimentare
- Competenza nella gestione contabile e amministrativa di un'attività di ristorazione
- Capacità di gestione del personale
- Nozioni di marketing e servizi client-oriented
- Competenza nell'assistenza clienti