El Ateneo de Madrid desea contratar

Gerente de bar/restaurante con café concierto y servicio de catering en eventos propios.

Introducción

Con 200 años de historia, el Ateneo de Madrid es la institución cultural privada más importante de España, situada en el Barrio de las Letras de Madrid.

Cuenta con un local, denominado **La Cantina del Ateneo**- de dos plantas, acondicionado para dar servicio a sus socias y sus socios y los invitados de éstos. El bar restaurante cuenta con un 300 metros cuadrados aproximadamente y puede dar servicio simultáneo en mesa a unas 50 personas.

En el espacio, de lunes a viernes se servirán desayunos, almuerzos con menú del día y cenas informales con raciones. Se mantendrá además actividad de pequeño concierto con música en directo durante la semana.

La Cantina estará cerrada los fines de semana. El espacio está reservado a los socios y socias del Ateneo y a sus invitados e invitadas.

La Cantina del Ateneo, además, cocinará y servirá los numerosos eventos corporativos (aproximadamente dos a la semana, para una media de 150-200 personas) que se organizan en los salones del Ateneo. www.ateneodemadrid.com.

Se ofrece:

Un ambiente extraordinario en un espacio vibrante, con la enorme capacidad de convocatoria que tiene en este momento el Ateneo de Madrid.

- La dirección completa y desde cero de un espacio prometedor y de un proyecto inspirador, que une gastronomía, cultura y música.

- **Fines de semana no laborables.**

- Libertad para dirigir el espacio y abordar los planes necesarios, reportando a la directora del Ateneo y a su Junta de Gobierno.

- Un salario de aproximadamente 30.000 euros más un salario variable muy competitivo en función de objetivos.

- **Contrato Indefinido a tiempo completo**

- **Oportunidad de crecimiento y entorno dinámico.**

ATENEO DE MADRID

¿Qué necesitamos?:

- Dedicación exclusiva.

- Capacidad para gestionar el equipo y los servicios de barra, sala y bodega con excelente atención a los socios y sus invitados.

- Capacidad para diseñar y coordinar el servicio en los eventos.

- Llevar el control presupuestario en coordinación con la Administración del Ateneo.

- Experiencia en gestión de unidades de negocios y gestión de P&L

- Experiencia en gestión del reclutamiento y motivación de equipos de restauración y eventos.

- Capacidad para coordinar relaciones con proveedores.

- Don de gentes, carisma, capacidad de trabajo y de organización.

- Autonomía, capacidad para organizar el trabajo propio y el de los equipos asignados

- Capacidad de relación muy alta, para generar relaciones de confianza con socios y organizadores de eventos en el Ateneo

- Experiencia previa de al menos 3 años en espacios similares.

Plazos previstos:

- Envío de currículos: hasta el 31 de agosto a **secretaria@ateneodemadrid.es**
- Selección de candidatos: del 1 al 3 de septiembre. **Primera fase**
- Proceso de selección entre el 4 y el 19 de septiembre. **Segunda fase**
    - Entrevistas personales
    - Presentación de planes de negocio candidatos
- Incorporación prevista para el 25 de septiembre de 2025.