

Chef/fe de salle - F&B Manager

Job description

Il/Elle prend en charge l'ensemble du pôle réceptif et en assure son bon fonctionnement. Le/la F&B Manager véhicule l'image de notre marque par son attitude exemplaire, son accueil chaleureux et convivial, son professionnalisme et sa disponibilité.

Son métier :

Il est responsable de la conception et de l'exécution de l'offre de restauration et d'événements ainsi que de l'intégration, de la formation, et de la gestion des collaborateurs. Le/la F&B Manager est chargé(e) de développer la rentabilité de l'établissement, élabore et contrôle le budget de fonctionnement de chacune des activités publiques de la Brasserie C (restaurants, événements corporate et grand public, ateliers et visite de la brasserie). Il/elle gère les achats, les stocks, participe à la création de la carte et à la fixation des prix. Le F&B Manager relaye tous types d'informations ou problèmes dans le but d'améliorer de manière constante les prestations de l'établissement et la satisfaction de ses clients.

Ses activités sous la responsabilité de la direction sont :

- Gérer son équipe : planning, gestion des horaires...
- Animer le service restauration en collaboration avec la direction.
- Participer et encadrer les services de restauration.
- Elaboration des procédures internes du service restauration et tenue de leur bonne application.
- Contrôler la qualité du service dispensé aux clients de l'établissement (service et qualité des produits servis).
- Veiller au maintien d'un état d'hygiène irréprochable des espaces
- Gérer les encaissements et la bonne clôture des caisses restauration.
- Développer le chiffre d'affaires restauration, en collaboration avec les différents services de l'établissement (mise en place d'évènements, de formules...).
- Maintenir le ratio boisson budgété.
- Atteindre les objectifs mesurables du département.
- Travailler en bonne collaboration avec le reste de l'équipe

Ses qualités principales :

- ✓ Bon gestionnaire
- ✓ Connaissances approfondies de l'accueil, du service et du travail en salle
- ✓ Sens très poussé du service client
- ✓ Savoir manager une équipe
- ✓ Excellente présentation
- ✓ Anglais courant