

## Responsable Food & Beverage H/F

### ENVIRONNEMENT

Notre client, Hôtel-Restaurant Spa 4\* en Auvergne-Rhône-Alpes, recherche son/sa futur(e) Responsable F&B pour superviser l'ensemble de l'offre restauration : bar, restaurants, banquets.

### VOS MISSIONS

- \* Gérer son équipe : planning, gestion des heures supplémentaire et jours de récupération, etc.
- \* Animer le service restauration en collaboration avec la direction
- \* Contrôler la qualité du service dispensé aux clients de l'établissement (service et qualité des produits servis)
- \* Développer le chiffre d'affaires restauration, en collaboration avec les différents services de l'établissement (mise en place d'animations à thème, formules...)
- \* Maintenir les ratios budgétés
- \* Atteindre les objectifs mesurables

### PROFIL RECHERCHÉ

Véritable leader naturel, vous savez être présent auprès de vos équipes ainsi qu'auprès des clients résidents et externes. Figure incontournable de l'Hôtel, vous savez mettre **au service de votre équipe et des clients** votre savoir-faire et votre goût pour l'accueil.

Vous bénéficiez d'une expérience opérationnelle et managériale en F&B, parlez couramment la langue française et la langue anglaise.

### CONDITIONS DU POSTE

- \* **CDI Statut cadre au forfait jour**
- \* Rémunération à partir de 42K€ brut annuel + primes
- \* Période d'essai : 4 mois renouvelables
- \* Logement possible durant la période d'essai + Accompagnement à la recherche d'un logement
- \* Prise de poste : été 2023