

# **Nous recherchons un(e) responsable F&B passionné(e) et expérimenté(e) pour prendre les rênes de notre offre à l'Adidas Arena.**

En tant que leader de l'équipe F&B, vous aurez pour mission de superviser les opérations, d'élaborer des stratégies innovantes pour enrichir l'expérience client et de garantir des normes de qualité exceptionnelles à chaque étape de nos services de restauration et de boissons.

Poste sédentaire dans nos bureaux à l'adidas arena, Porte de la Chapelle

## **Le Job en Bref : Les missions**

- Gérer toutes les opérations du département alimentation et boissons, y compris les restaurants, les bars et les événements spéciaux.
- Développer et mettre en œuvre des stratégies visant à maximiser les revenus et à améliorer la rentabilité du département F&B.
- Recruter, former et encadrer le personnel du département F&B pour garantir des normes de service exceptionnelles.
- Élaborer des menus innovants et variés en collaboration avec l'équipe de cuisine, en tenant compte des tendances du marché et des préférences des clients.
- Assurer le respect des normes d'hygiène alimentaire, de sécurité et de propreté conformément aux réglementations en vigueur.
- Suivre et analyser les indicateurs de performance clés (KPI) pour évaluer l'efficacité opérationnelle et identifier les opportunités d'amélioration.

## **Les Must-Haves :**

- Diplôme en gestion hôtelière, en restauration ou dans un domaine connexe.
- Expérience préalable en gestion F&B dans l'industrie hôtelière ou de restauration.
- Excellentes compétences en leadership, en gestion d'équipe et de conflits
- Capacité démontrée à élaborer des stratégies commerciales efficaces et à atteindre les objectifs fixés.
- Fortes compétences en communication et en relations interpersonnelles.

## **Les bon côtés :**

- Rémunération compétitive et avantages sociaux attractifs.
- Possibilité de développement professionnel et d'avancement au sein de l'entreprise.
- Environnement de travail dynamique et stimulant.
- Opportunité de laisser votre empreinte sur l'expérience culinaire de nos clients.