



<https://latribunelibre.com/emploi/une-directeurtrice-fb-hotellerie-f-h>

Un(e) Directeur(trice) F&B – Hôtellerie F/H

Description

Rattaché(e) à la direction générale, vos missions sont les suivantes :

Superviser et coordonner l'ensemble des opérations F&B

- Assurer la qualité et la performance des services petit-déjeuner, déjeuner, dîner, bars, room service et banquets.
- Garantir la cohérence, la régularité et l'excellence du service dans tous les points de vente.

Manager et développer les équipes

- Recruter, former et animer les équipes de service (salle, bar, service client).
- Construire un climat de travail motivant, avec coaching, transmission des standards et développement professionnel.

Assurer la qualité des produits servis et la gestion des stocks

- Veiller à la qualité, à la disponibilité et à la présentation des produits alimentaires et boissons (sélection fournisseurs, conformité, fraîcheur).
- Superviser la gestion des stocks, le réassort et les commandes.

Planifier l'offre gastronomique et les promotions

- Concevoir ou ajuster les cartes de restauration, les menus et les offres spéciales en collaboration avec la direction culinaire.
- Mettre en place des animations ou promotions valorisant l'expérience client.

Veiller aux normes d'hygiène, de sécurité et de service

- Maintenir le respect strict des normes d'hygiène (HACCP) et de sécurité alimentaire.
- Garantir une expérience client irréprochable, avec anticipation et gestion des éventuelles réclamations.

Piloter la performance financière du département

- Gérer les budgets, analyser les indicateurs de performance, optimiser les coûts et contribuer à la rentabilité du pôle F&B.
- Suivre les chiffres d'affaires, les marges et proposer des leviers d'amélioration. (Selon standards F&B luxe)

Qualifications

De formation types Bac+3/5 en hôtellerie, restauration ou domaine connexe, vous avez au moins 10 ans d'expérience dans la supervision et la gestion des opérations Food & Beverage au sein d'hôtels de luxe. Maîtrise pratique des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire, ainsi que de la manipulation des aliments. Capacité à diriger et motiver une équipe avec un leadership reconnu. Compétences solides en gestion culinaire, service de bar et coordination des points de vente. Forte orientation client, sens du détail et aptitude à résoudre les problèmes avec professionnalisme. Connaissance des standards internationaux du luxe et de la

Organisme employeur

ALENTA

Type de poste

Temps plein

Secteur

CONSEIL POUR LES AFFAIRES
ET AUTRES CONSEILS DE
GESTION

Lieu du poste

75101, PARIS 01, PARIS, France

Date de publication

9 février 2026 à 20:03

Valide jusqu'au

11.03.2026

restauration haut de gamme, avec maîtrise de l'anglais pour un environnement international.