

Floreal Holidays – Responsable Restauration (H/F/X)

Responsable Restauration recherché pour Floreal Holidays à Blankenberge

Floreal Blankenberge offre quelque chose à chacun : une semaine en famille en juillet ou en août dans un appartement, un week-end, un séjour confortable dans une formule hôtelière pour deux ou un midweek avec toutes sortes d'activités au sein d'une association, tout est possible chez nous ! Nous sommes aussi l'endroit idéal pour les fêtes de famille ou les communions : dégustez un délicieux repas dans une ambiance décontractée, pendant que les enfants s'ébattent dans la plaine de jeux. #creatingmemoriestogether

Et si vous deveniez le chef d'orchestre culinaire de Floreal Holidays Blankenberge ?

Chez Floreal Holidays, tout tourne autour du plaisir — du soleil, de la mer et de bons petits plats. Et c'est là que **vous** intervenez. En tant que Responsable Restauration, **vous devenez** le cœur battant de notre expérience horeca. **Vous dirigez** votre équipe avec passion, **vous élevez** le niveau de service, et **vous veillez** à ce que nos vacanciers ne se contentent pas de bien manger, mais qu'ils se sentent véritablement choyés.

Que faites-vous concrètement comme Responsable Restauration ? Voici votre rôle, dressé comme un bon menu :

Vous êtes responsable de l'organisation et de la gestion des départements Food & Beverage du site. Votre objectif ? Maintenir des standards élevés en matière de qualité, de service et de présentation F&B pour maximiser la rentabilité.

Vous gérez l'administration et le fonctionnement global du service F&B, tout en veillant au respect des coûts et des normes de qualité fixées. Vous mettez en place des processus efficaces à tous les niveaux et dans tous les services pour atteindre ces objectifs.

FONCTIONS ESSENTIELLES ET TÂCHES CIBLES

Opérations F&B

- Assurer la direction stratégique, la planification et la coordination de tous les services opérationnels du département F&B, y compris le restaurant, le salon de thé, le bar et les salles de réunion, en vue de maximiser les profits en appliquant les normes de service et de qualité les plus strictes, en utilisant et en contrôlant les équipements, en utilisant et en contrôlant les stocks et en achetant des aliments et des boissons
- Maximiser la satisfaction des clients.
- Contrôler la propreté de toutes les installations de restauration, y compris les restaurants, les salles de banquet, les zones de stockage et les cuisines.

Section financière

- Préparation des budgets/prévisions financières afin d'atteindre les revenus et la rentabilité souhaités pour toutes les opérations F&B.
- Se concentrer en permanence sur la réalisation des recettes et des prévisions au cours du mois afin de gérer la base de coûts de manière appropriée.
- Travailler en étroite collaboration avec les responsables pour s'assurer que le pourcentage des coûts salariaux reste conforme au budget et aux prévisions.
- Mettre en œuvre et maintenir un contrôle efficace de la nourriture, des boissons, des coûts de main-d'œuvre

et de la productivité dans tous les sous-départements.

Marketing et promotion

- En collaboration avec le chef de cuisine, coordonner et diriger la création de menus attrayants pour attirer différents marchés de clients. Aider les hôtes et les clients à répondre aux demandes spéciales, y compris, mais sans s'y limiter, les fêtes, les réceptions spéciales et les régimes alimentaires particuliers.
- Maximiser les recettes grâce à des activités marketing et promotionnelles innovantes, à des recherches ciblées sur la clientèle, à des menus et promotions créatifs et innovants et au développement de nouveaux produits/services/caractéristiques.
- Avoir une connaissance approfondie du paysage concurrentiel et des tendances émergentes.
- Jouer un rôle actif dans la préparation du plan de marketing, y compris les stratégies de tarification F&B.

Gestion, direction et développement des ressources humaines

- Contrôle et évaluation réguliers du niveau de satisfaction de la clientèle.
- Responsabilité (gestion) de l'ensemble des employés et des cadres du département F&B. - Attribuer et déléguer des responsabilités au sein des différents sous-départements.
- En coordination avec le département des ressources humaines, évaluer en permanence les performances et encourager la formation du personnel du département.
- personnel du département.
- Encourager le travail d'équipe au sein des départements F&B et avec d'autres départements par le biais de la collaboration.

FONCTIONS DE SOUTIEN

- Outre l'exécution des tâches cibles essentielles, ce poste peut être amené à exercer les fonctions de soutien suivantes :
- Assister et participer activement aux réunions de maximisation des recettes. Présenter les recettes, les tendances et les actions en matière de F&B.
- Être le visage des F&B pour les fonctions de soutien.

Qu'est-ce qu'on attend de vous ?

Vous n'êtes pas simplement un Responsable Restauration — vous avez tout le package. Connaissances, expérience **et** la bonne attitude.

Vous vous reconnaissez dans cette description ? Alors on veut **vous** !

- Vous parlez, lisez, écrivez et comprenez couramment **le néerlandais et le français**
- Vous communiquez de manière fluide et claire, tant à l'oral qu'à l'écrit
- Vous êtes capable de travailler de manière autonome, mais vous fonctionnez tout aussi bien en équipe
- Vous maîtrisez les **bases de l'informatique** et êtes à l'aise avec les outils numériques
- Vous savez **vendre** et avez une bonne compréhension de la **gestion budgétaire**
- Vous êtes un **véritable leader** : vous coachez, motivez et inspirez vos collègues à tous les niveaux
- Vous disposez d'une **connaissance approfondie du fonctionnement hôtelier** dans toutes ses dimensions
- Vous maîtrisez le **revenue management**, la comptabilité et la gestion des stocks
- Vous connaissez le monde de la restauration **comme votre poche** : des produits aux styles de service, en passant par les tendances
- Vous avez de l'expérience dans une **fonction de direction** couvrant **au moins deux départements F&B**

Expérience ?

Vous avez déjà **plusieurs années d'expérience** dans l'ensemble des opérations F&B, avec des responsabilités de gestion. Un **parcours en service culinaire, en vente et en expérience client** est indispensable.

Prêt(e) à faire tourner notre département Restauration comme une machine bien huilée (et savoureuse) ?

Postulez dès aujourd'hui !

Qu'est-ce que nous vous proposons ?

En échange de votre engagement, nous vous offrons une fonction passionnante au sein d'une organisation dynamique et saine, mettant fortement l'accent sur la diversité, les opportunités de formation et les possibilités d'évolution.

- Un contrat à durée indéterminée à temps plein (38h/semaine sur 5 jours)
- Un package salarial conforme au marché, complété par des avantages extra-légaux, dont une assurance hospitalisation (après 1 an d'ancienneté)
- Accès à la plateforme d'avantages du personnel **Benefits@work**
- Une organisation qui laisse de la place à l'**initiative et à la créativité**
- **Indemnité kilométrique et/ou vélo**
- **Formations internes** pour continuer à évoluer
- **Écochèques**
- **Prime de fin d'année**
- **Tarif préférentiel** dans tous les établissements du **Groupe Floreal**

<https://www.florealgroup.be/nl>