

Frenchospitality.

CHEF EXÉCUTIF / RESPONSABLE F&B (H/F)

Rejoignez l'aventure Frenchospitality !
"A bit of traditions, a lot of innovations"

Qui sommes-nous ?

Frenchospitality est une société indépendante spécialisée dans la gestion opérationnelle d'hôtels, résidences de tourisme et établissements hybrides. Nous combinons excellence opérationnelle, digitalisation et reverse leadership afin de maximiser la performance de nos établissements et la satisfaction de nos clients.

En intégrant Frenchospitality, vous rejoindrez une équipe passionnée et à taille humaine, animée par une mission commune: réinventer l'hôtellerie d'aujourd'hui et imaginer celle de demain.

Les informations clés

- CDI
- Poste basé entre Pra-Loup et Montgenèvre
- Logement possible selon profil
- Rémunération : 45/50K€
- Management direct d'environ 6 collaborateurs
- Rattachement à l'Area Manager Montagne et à la Direction Frenchospitality

Votre mission

Vous êtes responsable de l'ensemble de l'activité Food & Beverage des deux établissements. Votre objectif est de garantir simultanément la qualité de l'offre, la satisfaction client, la performance économique, l'engagement des équipes et le respect des standards de Frenchospitality.

L'offre restauration est principalement organisée sous forme de buffets, en pension complète, avec des volumes variables selon les périodes, les groupes et l'occupation des établissements.

Management & Leadership

- Encadrer une équipe d'environ 6 collaborateurs en cuisine et restauration
- Organiser les plannings et répartir les responsabilités
- Participer au recrutement, à l'intégration et à la formation des équipes
- Développer une culture de responsabilisation, de qualité et de performance

Offre culinaire & Production

- Concevoir et faire évoluer une offre principalement sous forme de buffets
- Garantir la variété, la qualité et la régularité des prestations
- Adapter les volumes de production à l'occupation et aux différents profils de clientèle
- Structurer les petits-déjeuners, déjeuners, dîners et goûters
- Valoriser les produits locaux et de saison
- Organiser les mises en place et garantir la fluidité des services

Performance & Gestion

- Piloter le food cost et les coûts d'exploitation de la restauration
- Construire et suivre les fiches techniques, grammages et coûts matières
- Suivre la masse salariale et la productivité de l'équipe
- Gérer les achats, les stocks, les inventaires et les consommations
- Limiter les pertes et le gaspillage alimentaire
- Suivre le chiffre d'affaires et les principaux ratios F&B
- Participer aux budgets et reportings

Achats & Fournisseurs

- Sélectionner et piloter les fournisseurs
- Négocier les tarifs et conditions commerciales
- Organiser les commandes et contrôler les livraisons
- Garantir la qualité, la disponibilité et la régularité des produits
- Adapter les achats aux contraintes logistiques d'une exploitation en montagne

Qualité & HACCP

- Garantir le respect des normes HACCP
- Assurer la sécurité alimentaire et la traçabilité
- Veiller à l'hygiène des cuisines et des zones de stockage
- Garantir une qualité constante des prestations servies
- Suivre les retours clients et mettre en place les actions correctives nécessaires

Profil recherché

- Expérience significative comme Chef de cuisine, Chef Exécutif, Responsable F&B ou poste équivalent
- Solide culture opérationnelle et sens du terrain
- Maîtrise des coûts matières, des achats et des ratios F&B
- Expérience du management d'équipe
- Capacité à organiser une production en volume et une offre buffet
- Autonomie, rigueur et sens de l'organisation
- Une expérience en hôtellerie, restauration collective qualitative, village vacances ou environnement saisonnier est un atout
- Une expérience en montagne est un plus

Pourquoi rejoindre Frenchospitality?

- Une autonomie réelle
- Un projet entrepreneurial ambitieux
- Une direction accessible
- Une entreprise en croissance
- La possibilité de construire une offre F&B de montagne différenciante