

Sheraton Nouakchott Hôtel
Avis de Recrutement

Titre du Poste : Responsable du service Restauration et Boissons
Lieu de Travail : Nouakchott, Mauritanie
Type de Contrat : CDD

Contexte Organisationnel

Notre établissement est un hôtel de luxe offrant une expérience haut de gamme et un service exceptionnel à ses clients. Nous mettons l'accent sur l'excellence opérationnelle et l'expérience client.

Responsabilités Principales

Élaboration et tenue à jour des budgets

- Élabore et gère tous les plans et actions financiers, d'engagement des employés et de satisfaction des clients pour les départements de restauration et de boissons.
- Maintient un indice de gestion des coûts positif pour les opérations de cuisine et de restaurant.
- Gère les départements de la nourriture et des boissons
- Superviser et gérer les employés. Gère toutes les opérations quotidiennes. Comprend suffisamment bien les postes des employés pour accomplir leurs tâches en l'absence des employés.
- Utilise ses compétences interpersonnelles et de communication pour diriger, influencer et encourager les autres ; préconise la prise de décisions judicieuses en matière financière et commerciale ; faire preuve d'honnêteté et d'intégrité ; donne l'exemple.
- Supervise toutes les opérations culinaires, de restauration, de boissons et de service aux chambres.
- Crée et entretient un environnement immobilier qui met l'accent sur la motivation, l'autonomisation, le travail d'équipe, l'amélioration continue et la passion pour la prestation de services.
- Fournit un excellent service à la clientèle à tous les employés.
- Répond rapidement et de manière proactive aux préoccupations des employés.
- Fournit une atmosphère d'apprentissage axée sur l'amélioration continue.
- Fournir un encadrement et des conseils proactifs aux membres de l'équipe.
- Encourage et renforce la confiance mutuelle, le respect et la coopération entre les membres de l'équipe.

- Surveille et maintient le niveau de productivité des employés.
- Élaborer des objectifs et des plans spécifiques pour prioriser, organiser et accomplir le travail.
- Fournit le leadership, la vision et l'orientation nécessaires pour rassembler et prioriser les objectifs ministériels d'une manière qui sera efficace et efficiente.
- Établir des attentes claires avec les employés et les chefs d'équipe et s'assurer que les récompenses appropriées sont données si les attentes sont dépassées.

Qualifications Requises

Éducation :

- Brevet de Technicien Supérieur BTS (Bac+2) en Administration Hôtelière, Administration des Affaires ou domaine connexe.

Expérience :

- Au moins 4 ans d'expérience dans le domaine de l'alimentation et des boissons, de la cuisine.
- Expérience confirmée dans des hôtels haut de gamme ou de luxe, avec une parfaite compréhension des standards internationaux de service, de qualité et d'excellence opérationnelle propres à ce segment.

Compétences Techniques :

- · Maîtrise des systèmes de gestion hôtelière et des outils opérationnels F&B – Connaissance approfondie des procédures de gestion des points de vente, du contrôle des coûts F&B, des stocks, de la planification budgétaire, de la gestion des dépenses et du respect des politiques de manipulation des espèces et des transactions.

Aptitudes Personnelles :

- Excellentes compétences en leadership, gestion de la satisfaction client et optimisation des performances.

Langues

- Français courant
- Anglais obligatoire.

Procédure de Candidature

Les candidats intéressés sont invités à soumettre :

1. Un CV à jour (maximum 2 pages).
2. Une lettre de motivation.
3. Diplômes et ou certificats.

Remarque : Seules les candidatures répondant aux critères mentionnés seront examinées.

Engagement en faveur de la Diversité et de l'Égalité

Sheraton Nouakchott Hôtel s'engage à offrir un environnement de travail inclusif et à promouvoir l'égalité des chances. Nous encourageons les candidatures de toutes les personnes qualifiées, indépendamment de leur origine, sexe, religion, handicap ou autre statut protégé.