



L'Hôtel FASQ Nouakchott envisage actuellement de recruter un(e) Responsable Restaurant pour assurer la gestion et le développement des activités de restauration et de boissons au sein de son hôtel 5 étoiles.

Le/La F&B Manager sera chargé(e) de superviser l'ensemble des opérations des départements Restaurant, Bar, Banquets et Cuisine, tout en veillant au respect des standards de qualité, d'hygiène et de sécurité alimentaire de l'établissement.

✓ **Profil recherché:**

- Expérience confirmée à un poste similaire dans un hôtel haut de gamme ;
- Excellentes compétences en management et en gestion opérationnelle ;
- Bonne maîtrise des standards de restauration et de service en hôtellerie 5 étoiles ;
- Sens de l'organisation, leadership et orientation client ;
- Maîtrise du français et de l'anglais souhaitée.

✓ **Lieu de travail :** Nouakchott, Mauritanie.

✓ **Nature de contrat :** CDD avec une période d'essai de 3 mois

✓ **Poste :** F&B MANAGER

<b>Rattachement</b>	Directeur Général
<b>Niveau hiérarchique</b>	Management Département
<b>Formation requise</b>	Bac + 2 ( BTS) en Hôtellerie-Restauration
<b>Expérience</b>	5 a 8 ans en restauration dont 3 ans en management 5★
<b>Langues</b>	Français, Anglais courant
<b>Horaires</b>	Horaires décalés incluant soirées et week-ends

**MISSION PRINCIPALE**

*Diriger l'ensemble des activités de restauration et boissons de l'hôtel (restaurant, bar, room service, banquet) pour garantir une expérience gastronomique d'excellence.*

*Le/La Responsable Restaurant sera chargé(e) de superviser l'ensemble des opérations des départements Restaurant, Bar, Banquets et Cuisine, tout en veillant au respect des standards de qualité, d'hygiène et de sécurité alimentaire de l'établissement.*

**RESPONSABILITES & TACHES PRINCIPALES**

- ✓ **Superviser tous les outlets F&B : restaurant, bar, room service et banquet**
- ✓ **Définir les standards de service, les menus et les cartes boissons**
- ✓ **Gérer les budgets F&B, les coûts matières et la rentabilité**
- ✓ **Manager et former les équipes de salle et de bar**



- ✓ **Coordonner avec l'Executive Chef pour les offres culinaires**
- ✓ **Assurer la conformité aux normes HACCP et hygiène alimentaire**
- ✓ **Développer les ventes et l'expérience client dans tous les outlets**
- ✓ **Analyser les KPIs F&B (ticket moyen, cover count, cost ratio)**
- ✓ **Gestion Administrative et Financière**
  - ❖ Élaborer et suivre le budget du département F&B ;
  - ❖ Contrôler les coûts opérationnels : food cost, beverage cost, pertes et gaspillage ;
  - ❖ Analyser les rapports de ventes et mettre en place des actions correctives ;
  - ❖ Participer à l'élaboration des stratégies commerciales et promotions F&B ;
  - ❖ Optimiser les revenus et la rentabilité des points de vente.
- ✓ **Relation Clientèle**
  - ❖ Accueillir les clients VIP et gérer les réclamations importantes ;
  - ❖ Maintenir un excellent niveau de satisfaction client ;
  - ❖ Assurer une présence active dans les espaces restauration durant les périodes de forte ; activité ;
  - ❖ Développer des concepts et expériences culinaires innovantes.
- ✓ **Coordination Interdépartementale**
  - ❖ La Cuisine ;
  - ❖ Le Housekeeping ;
  - ❖ Le Front Office ;
  - ❖ Les Achats ;
  - ❖ La Finance ;
  - ❖ Le Sales & Marketing ;
  - ❖ Assurer une excellente communication entre les départements.

### **COMPETENCES REQUISES**

---

- ✓ Expertise complète en restauration hôtelière
- ✓ Leadership, organisation et sens du détail
- ✓ Connaissance approfondie des vins et spiritueux
- ✓ Maîtrise des normes d'hygiène HACCP
- ✓ Gestion budgétaire et analyse de rentabilité.