**PROFIL DE POSTE**

**Fonction** : Responsable F&B

**Service** : Restauration **Responsable** : Directeur Général

**Principales Missions** :

* Gérer au quotidien le département de la restauration et les équipes
* Etablir le planning des équipes
* Superviser et encadrer l’activité des équipes
* Organise et conduit les réunions de service en s’assurant de la pertinence des informations partagées avec le personnel, tels que les changements de carte, les promotions, etc.
* Garantir l’atteinte du chiffre d’affaires restauration
* Planifier et gérer le budget des ressources humaines et matérielles du département de la restauration
* Etablir les plannings, assurer le suivi des heures, et optimiser la planification
* Participer au recrutement du personnel restauration
* Constituer un panel de fournisseurs référencés
* Gérer la relation avec les fournisseurs
* Participer à l’élaboration des menus, des cartes et définir les tarifs des produits en collaboration avec la Direction
* Assurer le suivi des réservations restaurant
* S’assurer du bon déroulement des services
* Garantir la satisfaction client
* Contrôler l’application des règles d’hygiène, de sécurité et des procédures qualité

Cette liste n'est pas exhaustive.

**Compétences requises** :

* De formation hôtellerie/restauration, vous possédez plusieurs années d’expérience en F&B et une expérience significative en restauration Gastronomique
* Vous êtes dynamique, rigoureux et organisé(e)
* Votre esprit d'équipe et vos qualités managériales sont vos atouts
* Vous êtes à l’aise en informatique : Pack office, Protel…
* Excellente présentation
* Maîtrise de l’anglais

**Qualités** :

* Rigueur
* Sens de l’organisation
* Aisance verbale et écrite
* Bon relationnel
* Réactivité
* Discrétion
* Esprit positif et d'équipe
* Amabilité, serviabilité, diplomatie et patience

Le Château d’Audrieu est un relais et châteaux 5 étoiles classé monument historique du 18ème siècle entièrement rénové en 2017. Situé entre Caen et Bayeux, proche des plages du débarquement, il offre 30 chambres, un restaurant Gastronomique, un vaste parc arboré et des jardins de 25 hectares.

Il fait partie des Maisons 2LCollection qui invitent leurs hôtes à découvrir l’esprit de famille et l’art de vivre à la française qui sont chers à la famille Martel.

Nous rejoindre, c'est :

1) Avoir l'opportunité de travailler dans des cadres idylliques.

2) Apporter votre expertise en venant compléter des équipes jeunes, dynamiques, investies !

3) Rejoindre un groupe à taille humaine où les valeurs principales sont l'esprit de famille et l'élégance.

**Collection d'hôtels de Luxe depuis 2011**

CARAVELLE crée 2L Collection, des hôtels à l’atmosphère particulière, où le temps suspend son vol. Ils sont aujourd’hui au nombre de trois : le Cinq Codet à Paris, le Château d’Audrieu en Normandie et le Château de Fonscolombe en Provence.

Les hôtels 5 étoiles de 2L Collection vous invitent à déployer vos ailes, prendre votre envol. Pour la famille Martel, propriétaire des hôtels, le voyage est indissociable du vol.

Aux commandes de son avion, le T6 de notre logo, Pierre-André Martel partait à la découverte du monde, animé par un indescriptible besoin de liberté. Dans nos hôtels, chacun est animé de la même passion pour le voyage, et chacun est libre de savourer chaque instant à sa manière.

Que ce soit pour flâner comme l’oiseau qui se laisse porter par le vent, partager un repas comme le pilote qui rentre de vol, nous vous invitons à découvrir l’esprit de famille et l’art de vivre à la française qui étaient chers à Hélène Martel-Massignac. Elle dont l’élégance se retrouve dans les lieux qu’elle a choisi pour vous accueillir.

Destination 2L Collection, laissez votre imagination prendre les commandes, nous nous occupons du reste ! Mais nous préférons vous prévenir, Léonard de Vinci disait du vol : " une fois que vous aurez goûté au vol, vous marcherez à jamais les yeux tournés vers le ciel, car c’est là que vous êtes allés, et c’est là que toujours vous désirerez ardemment retourner."

Lorène Martel, Propriétaire