

[SAISONNIER] Directeur Point de Vente F&B (F/H) .

Le Royal Monceau / Raffles Paris

MISSIONS

Hôtel des Années Folles construit en 1928, rendez-vous des artistes et écrivains, des gentlemen et des aventuriers, **Le Royal Monceau – Raffles Paris** incarne depuis toujours ce je-ne-sais-quoi parisien. Spontané, cultivé, audacieux : l’effervescence permanente de création et d’émotion qui y règne, attire les voyageurs en quête de vie à la française.

Ayant rouvert en 2010 comme l’hôtel de luxe le plus artistique de Paris, après une transformation complète de 2 ans par le designer Philippe Starck, c’est en 2013 que l’hôtel reçoit la distinction "Palace". Composé de 149 chambres et suites prestigieuses, dont 3 Suites Présidentielles, l’hôtel se situe à quelques minutes de l’Arc de Triomphe et des Champs-Élysées. Au Royal Monceau – Raffles Paris, l’Art est omniprésent, avec un service exclusif d’Art Concierge, une Librairie des Arts, une galerie d’art, un cinéma privé de 99 places et également une collection privée d’œuvres d’art.

L’offre culinaire est elle aussi portée par l’esprit de créativité qui anime tout l’hôtel, de la partition sucrée du Chef et entrepreneur Yazid Ichemrahen, à l’effervescence du “Bar Long” jusqu’aux trois restaurants : “Matsuhisa Paris” dédié à la gastronomie péruvo-japonaise par l’illustre Chef Nobu et “Il Carpaccio”, restaurant étoilé aux notes italiennes en collaboration avec la famille Da Vittorio. A ne pas manquer : les petits déjeuners et les brunchs d’exception du restaurant “La Cuisine”. Le Raffles Spa & Wellness et sa piscine spectaculaire baignée de lumière naturelle est quant à lui un véritable havre de paix où l’on aime se perdre, pour mieux se retrouver.

Le titulaire du poste contrôle les opérations du point de vente F&B le **Bar Long** y compris la gestion et le développement des employés. Il/elle surveille et contrôle les aspects financiers du bar en optimisant le profit, et en réduisant au minimum les coûts. Il/elle applique une gestion rigoureuse de stocks et des prévisions des ventes. Il/elle garantit le niveau de qualité des prestations délivrées à notre clientèle.

Missions?:

- Diriger directement le travail de ses assistants du bar.
- Tous les jours, informer ses adjoints concernant les activités de l’hôtel et leur transmet toutes les autres informations nécessaires au bon fonctionnement du bar et répond aux questions du personnel (ex. : les problèmes aux sujets des standards). Il prend des actions collectives pour résoudre les problèmes.
- S’assurer d’une utilisation adéquate des produits mis à sa disposition du service afin d’éviter tout gaspillage ou utilisation dangereuse des produits et équipements.
- Informer sa hiérarchie des meilleurs articles à la vente et des moins bons, et suggère toute modification de la Carte qu’il estime profitable.
- Participer à la création de la carte.
- Promouvoir les produits et anime le bar dans un souci de fidélisation de la clientèle.

- Être responsable des commandes de Cave et d'Economat et des commandes et remises de linge pour son service.
- Être présent(e) dans l'opération tous les jours afin d'assurer que les standards sont suivis.
- Faire appliquer et suit les procédures demandées par la comptabilité.
- Préparer et contrôler le budget du bar et maîtriser ses frais de fonctionnement.
- Transmettre des rapports pour d'optimiser les ventes, minimiser les coûts de main-d'œuvre, de boisson et de nourriture.
- Analyser les informations financières du bar et préparer un rapport de justification des écarts.
- Participer à la réunion journalière de la restauration et informer son personnel sur les points importants.
- Encourager ses équipes à la vente additionnelle.
- Bien informer sur tous les services de l'hôtel pour répondre aux clients ; recommander en priorité tous les restaurants de l'hôtel avant ceux de l'extérieur.
- Contrôler, surveiller et superviser les employés du bar, incluant l'attribution de lieu de travail, l'évaluation des performances, le plan de formation, résout les problèmes.
- Assurer et garantir un environnement de bonne sécurité pour les clients et sur les lieux de travail afin de réduire les risques de dommages et d'accidents.
- Garantir et assurer un haut niveau du service dans le bar en répondant efficacement aux plaintes, prenant toutes les mesures appropriées envers les clients mécontents afin que ceux-ci deviennent des clients réguliers.
- Préparer et vérifier les feuilles de présence ainsi que les bons gratuits demandés par la direction.
- Être présent chaque mois à la réunion restauration pour discuter des problèmes opérationnels, du rapport financier de son service et du département restauration.
- Etablir des fiches avec toutes les informations de service pour les clients réguliers.
- Etablir un plan de vente pour encourager et récompenser le meilleur employé.
- Maintenir, contrôler et effectuer des inventaires réguliers sur l'équipement du bar.
- Contrôler au quotidien le personnel en matière d'attitude et de degré de professionnalisme.
- Travailler en permanence pour améliorer la qualité des prestations du bar afin d'être supérieur aux concurrents extérieurs.
- Etablir un plan de nettoyage précis du service et des équipements afin de respecter les normes d'hygiène. Être garant du respect des normes d'hygiène
- Superviser le nettoyage des espaces et de ses locaux en conduisant des visites avec les responsables des départements : stewarding, étages et technique.
- Maintenir les fonctions d'ouverture, fermeture de son établissement pour le département.

Ce descriptif de poste est non exhaustif. Le titulaire peut être amené à accomplir d'autres missions.

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Synthèse de l'annonce

Annonceur

Le Royal Monceau / Raffles Paris

Type de contrat

Saisonnier

Salaire

Cf. texte de l'annonce

Télétravail

En présentiel

Lieu de travail

Paris

Informations de publication

Publication sur Emplois-Espaces depuis le 24 juillet 2026

Référence sur Emplois-Espaces : Emplois-Espaces / n°72664