

[CDI] Directeur F&B [F/H]/X

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/La Directeur(trice) de la Restauration, membre du Comité de Direction, assure la gestion et la stratégie globale du département Food & Beverage au niveau des points de vente ainsi que l’ensemble des cuisines, opération stewarding et hygiène. Il/elle est le garant de la performance de l’ensemble de son département au niveau revenu, rentabilité, qualité des produits, hygiène, coûts, satisfaction des clients, cohérence de la marque et engagement des employés. Il/elle met en place, dans un souci de développement et de croissance, un plan d’action continue, et travaille en étroite collaboration avec tout les partenaire F&B, avec les fournisseurs, la direction des achats et le chef exécutif dans le choix des produits et services.

Missions et Responsabilités :

- Responsable d’articuler et de promouvoir la stratégie Restauration de l’hôtel
- Manage la relation des partenaires culinaire. Matsuhisa et Il Carpacio
- Assiste l’Hôtel Manager à fournir des résultats réguliers contribuant au succès de l’hôtel
- Dirige les réunions opérationnelles nécessaire
- Maintient et développe les standards et culture de service Raffles
- Supervise toutes les activités opérationnelles afin d’atteindre les objectifs de l’hôtel : bénéfice brut d’exploitation, satisfaction client, cohérence de la marque et satisfaction des employés
- Conduit un plan d’action périodique en termes de budget, forecast et rapport de performance
- Veille que les budgets et forecasts des différents points de vente soient respectés et ou surpassés. Les prix/ticket moyens soient optimiser, les coûts soient contrôlés avec un constant objectif de qualité et de rentabilité

- Coordonne le développement et le déploiement des pratiques Raffles, des procédures opérationnelles, des programmes de formations, des manuels, des directives, des menus, des horaires de travail, et du règlement auprès des équipes
- Analyse et vérifie quotidiennement les rapports sur les irrégularités
- Mène des audits réguliers, parfois quotidiens, sur les standards au sein de la division F&B
- Tient un registre à jour sur le respect des règles du grooming, les horaires de travail, les vacances, le coût de la main d'œuvre, les salaires, l'absentéisme, et les actions disciplinaires
- Gère le recrutement et/ou le licenciement des équipes F&B et veille à la formation des collaborateurs sur les règles de bases
- Coordonne la sélection, l'achat, le stockage, l'inventaire, et l'utilisation de tous les équipements liés à l'activité F&B
- S'assure que les règles FLHS et procédures HACCP sont appliquées
- Gère les plaintes clients du département F&B
- Maintient une politique tarifaire constante avec les fournisseurs, basée sur la qualité, le service, le coût global, les stocks et les prévisions de vente
- Travaille étroitement avec les instances locales, nationales, gouvernementales afin de maintenir les normes les plus strictes en matière d'hygiène, d'assainissement et de propreté au sein du département F&B
- Développe de nouvelles promotions afin d'accroître la satisfaction client dans le respect des standards Raffles
- Maintient une communication efficace entre tous les départements
- Anime quotidiennement des briefings au sein du département F&B au sujet des arrivées VIP au sein de l'hôtel, des revenus, des standards et des problématiques opérationnelles en cours
- Entretient de bonnes relations avec tous les services de l'hôtel afin de promouvoir un climat harmonieux et coopératif et favorise une efficacité et productivité maximale
- Tient à jour une base de données régulière sur les préférences clients
- Coordonne avec les relations publiques un plan de communication sur l'actualité des menus en collaboration avec le chef exécutif
- Veille au développement des performances de chaque collaborateur
- Sait répondre aux situations d'urgence ou d'évacuation de l'hôtel

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Synthèse de l'annonce

Annoncesur

Le Royal Monceau / Raffles Paris

Type de contrat

CDI

Salaire

Cf. texte de l'annonce

Télétravail

En présentiel

Lieu de travail

Paris

Informations de publication

Publication sur Emplois-Espaces depuis le 3 septembre 2026

Référence sur Emplois-Espaces : Emplois-Espaces / n°73246