



MERCURE

HOTEL

LIÈGE CITY CENTRE

Situé au sein du Mercure Liège City Centre, le restaurant La Linière, un bar-à-manger branché avec cuisine bistronomique, locale et de saison, recherche un nouveau collaborateur afin de compléter son équipe.

Nous sommes à la recherche d'un(e)

F&B Manager

Mission

Sous la supervision du General Manager, vous gérez, coordonnez et contrôlez le travail opérationnel journalier de la cuisine, du service en salle et des séminaires.

Tâches

- Diriger, coordonner et superviser l'ensemble de ces services et participer au recrutement. Favoriser un réel esprit d'équipe.
- Assurer la gestion administrative quotidienne et élaborer les plannings de travail du personnel.
- Développer la rentabilité du restaurant, élaborer et contrôler le budget de fonctionnement. Gérer les achats, factures, stocks et inventaires. Élaboration de rapports de gestion sous les directives internes.
- Assurer le développement du concept du restaurant ainsi que des nouveaux espaces évènementiels récemment rénovés ou à venir : salles de séminaire, salles de banquet et bar.
- Jouer un rôle essentiel dans le maintien des standards de l'hôtel et de surpasser les attentes des clients en utilisant les commentaires pour l'amélioration du service. Entretenir l'image et la bonne réputation de l'établissement.
- Connaître tous les produits de notre entreprise et favoriser le cross-selling.
- Création de la carte et fixation des prix en collaboration avec le personnel de cuisine et la direction.
- Respecter les normes HACCP. Promouvoir la sécurité à tout moment pour les collègues et les clients.

Profil

Vous possédez les compétences ou requis suivants :

- Vous êtes dynamique, créatif et motivé.
- Vous savez gérer les collaborateurs avec diplomatie et vous avez un excellent relationnel.
- Vous optimiser la satisfaction des clients par votre attitude conviviale et votre présence sur le terrain.
- Diplôme : bachelier en Gestion Hôtelière ou bachelier en Gestion du Tourisme.
- Expérience de travail : +3 ans d'expérience requise dans une fonction de direction similaire. Vous avez de l'expérience en cuisine ainsi qu'en gestion de banquets.
- Connaissance du français et de l'anglais.
- Bonne connaissance de logiciel Excel.

Offre

- Un cadre de travail exceptionnel dans un ancien couvent datant du 17e siècle. Le Mercure Liège City Centre, situé dans le centre historique de la ville sur les rives de La Meuse, est un hôtel 4* offrant 149 chambres spacieuses et confortables. Toutes les salles de réunions et espaces événementiels sont actuellement en rénovation afin de proposer sur le marché une nouvelle offre contemporaine et dynamique.
- Un environnement de travail très orienté client. Nous offrons la possibilité de rejoindre une entreprise humaine qui valorise l'autonomie et la prise d'initiative.
- Une fonction enrichissante vous permettant d'élargir vos connaissances et compétences par des formations, avec une réelle possibilité d'évolution de carrière.
- Vous avez accès à des tarifs avantageux pour le personnel dans tous les hôtels Accor du monde entier et tous les hôtels du groupe FLI.
- Travail à temps plein, CDD en vue d'un CDI. Vous bénéficierez alors d'avantages extra-légaux (assurance hospitalisation, 13ième mois, éco-chèques).

Contact

Envoyez votre CV et votre lettre de motivation à l'attention de M. Cédric Ernotte, Responsable RH au Mercure Liège City Centre, sur HB665-AM@accor.com.

L'hôtel fait partie du groupe FLI, qui exploite actuellement 8 hôtels en Belgique. Plus d'informations sur www.fligroup.eu.

