

# FICHE DE POSTE : DIRECTEUR DE LA RESTAURATION / F&B DIRECTOR

---

|                                  |                                                                 |
|----------------------------------|-----------------------------------------------------------------|
| <b>Établissement</b>             | La Citadelle – Belle-Île-en-Mer                                 |
| <b>Rattachement hiérarchique</b> | Directeur Général                                               |
| <b>Département</b>               | Restauration & Divertissement (Food & Beverage & Entertainment) |
| <b>Statut</b>                    | Cadre Dirigeant / Membre du Comité de Direction                 |

## 1. RAISON D'ÊTRE DU POSTE

Véritable chef d'orchestre de l'expérience Food & Beverage, le Directeur de la Restauration définit, dirige et coordonne l'ensemble des activités de restauration de La Citadelle.

Il porte la stratégie F&B, l'expérience client, l'excellence opérationnelle et la performance économique du département.

En collaboration étroite avec l'Executive Chef et les responsables des différents points de vente, il développe des concepts, expériences, rituels et événements capables de positionner La Citadelle comme une destination gastronomique et événementielle de référence à Belle-Île et sur la côte Atlantique, auprès d'une clientèle résidente comme extérieure.

Dans le cadre de la pré-ouverture, il est responsable de la construction et de la mise en œuvre du modèle opérationnel F&B et de sa traduction dans les organisations, les standards, les systèmes et les outils.

## 2. PÉRIMÈTRE

- L'Arsenal
- Le Bastion
- Bar(s)
- Petit-déjeuner
- Room service
- Terrasses et espaces extérieurs exploités en F&B
- Banquets et événements
- Expériences et activations F&B
- Toute autre activité de restauration développée par La Citadelle

Le périmètre « Entertainment » couvre l'ambiance générale des espaces F&B, notamment la musique, l'éclairage et l'atmosphère, conformément à l'intitulé officiel de la fonction ; il ne se substitue pas au périmètre Events/Marketing.

## 3. MISSIONS PRINCIPALES & RESPONSABILITÉS

### A. Pré-ouverture & stratégie F&B

- Définir, en collaboration avec le Directeur Général et l'Executive Chef, la stratégie F&B globale de La Citadelle.
- Transformer les concepts en modèles opérationnels, standards de service et expériences client.
- Construire les organisations, organigrammes, effectifs, plannings et besoins de recrutement.

- Participer au recrutement, à l'intégration et à la formation des équipes F&B.
- Définir les besoins OS&E et participer à leur sélection.
- Participer à la sélection et à la mise en service des équipements.
- Construire les SOP, standards de service, séquences de service et outils opérationnels.
- Piloter les simulations opérationnelles, tastings, formations, dry runs et soft opening.
- Coordonner les différents intervenants nécessaires à la préparation de l'ouverture.

#### **B. Vision stratégique, créativité & storytelling**

- Développer et implémenter des concepts F&B distinctifs pour chacun des points de vente.
- Construire, conjointement avec l'Executive Chef, les cartes, offres, expériences et stratégies tarifaires.
- Concevoir des rituels et signatures propres à La Citadelle.
- Piloter l'ambiance générale des espaces F&B – musique, éclairage et atmosphère – afin d'assurer la cohérence de l'expérience et du storytelling de chaque outlet.

- Développer une programmation capable de générer de la fréquentation et du chiffre d'affaires auprès de la clientèle résidente et extérieure.
- Assurer une veille permanente sur les tendances F&B, gastronomie, mixologie et expérience client.
- Positionner les restaurants et bars comme des destinations à part entière.

#### **C. Excellence opérationnelle & expérience client**

- Garantir une qualité de service et de présentation irréprochable sur l'ensemble du périmètre F&B.
- Définir et faire appliquer les standards de service.
- Piloter l'expérience client depuis la réservation jusqu'au règlement.
- Être présent sur le terrain et accompagner les équipes lors des périodes stratégiques.
- Analyser les retours clients et mettre en œuvre les actions correctives nécessaires.
- Développer une culture de personnalisation et d'anticipation des attentes d'une clientèle internationale de luxe.

#### **D. Leadership & gestion des talents**

- Inspirer, guider et fédérer l'Executive Chef et les responsables des différents points de vente relevant de son périmètre.
- Développer une forte synergie entre cuisine, salle, bars, banquets et événements.
- Recruter, intégrer, former et développer les talents.
- Construire une culture managériale fondée sur l'exigence, la confiance, la transparence et la responsabilisation.
- Assurer la bonne adéquation des ressources aux niveaux d'activité et aux objectifs de productivité.

#### **E. Performance économique & gestion des ratios**

- Piloter le P&L F&B.
- Construire et suivre les budgets et forecasts.
- Piloter les principaux ratios F&B : food cost, beverage cost, payroll, productivité, average check, capture rate et revenue per outlet.
- Analyser quotidiennement et mensuellement les performances des différents points de vente.
- Mettre en place les plans d'action nécessaires en cas d'écart par rapport au budget.
- Piloter, avec l'Executive Chef, le menu engineering et l'optimisation de la rentabilité des cartes.
- Développer le chiffre d'affaires et identifier de nouvelles opportunités de revenus.
- Optimiser les organisations et les coûts sans compromettre l'expérience client.
- Travailler étroitement avec Finance sur les inventaires, contrôles, écarts et procédures.

#### F. Plan de Maîtrise Sanitaire & conformité

- Garantir, sur l'ensemble de son périmètre, le déploiement et la bonne application du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) défini par Accor.
- Travailler en étroite coordination avec l'Executive Chef sur le déploiement, l'application, le contrôle et l'actualisation du PMS défini par Accor, conformément aux procédures du Groupe.
- S'assurer du respect des règles HACCP, de sécurité alimentaire, de traçabilité et de gestion des allergènes.
- Garantir la formation des équipes F&B aux procédures relevant de leur activité.
- S'assurer de la préparation et du suivi des audits et contrôles internes ou réglementaires.

#### G. Systèmes & outils – Symphony / Opera PMS

- Piloter la configuration de Symphony POS pour l'ensemble des points de vente.
- Définir les outlets et centres de revenus.
- Coordonner la création des menus, articles, familles, prix et modificateurs.
- Définir les moyens de paiement et les règles opérationnelles de facturation.
- Coordonner l'interface entre Symphony et Opera PMS, notamment pour les imputations chambres.
- Organiser les tests de bout en bout et la recette opérationnelle avant ouverture.
- Identifier et corriger les anomalies avec IT, Finance et les prestataires.
- Organiser la formation des équipes et s'assurer de leur maîtrise des outils avant ouverture.
- Garantir après ouverture la cohérence des paramétrages avec les offres commercialisées et les besoins opérationnels.

#### H. RSE & ancrage local

- Intégrer les engagements RSE dans l'ensemble des opérations F&B.
- Favoriser, en collaboration avec l'Executive Chef, les approvisionnements locaux, circuits courts et produits saisonniers lorsque cela est pertinent.
- Piloter les actions de réduction du gaspillage alimentaire et des déchets.
- Participer aux objectifs environnementaux et aux démarches de certification de La Citadelle.
- Développer des relations durables avec les producteurs, fournisseurs et acteurs locaux.

### 4. PROFIL RECHERCHÉ

#### Expérience & qualifications

- Minimum 5 ans d'expérience réussie dans une fonction de direction F&B au sein d'un hôtel de luxe international.
- Expérience significative d'environnements multi-outlets, bars et banquets/événements.
- Une expérience de pré-ouverture dans le segment luxe constitue un atout majeur.
- Excellente maîtrise de la gestion financière et des ratios F&B.
- Expérience du pilotage d'un P&L et des processus budgétaires/forecast.
- Maîtrise des standards du luxe international.
- Bonne maîtrise des environnements POS/PMS ; une expérience de Symphony et Opera constitue un avantage important.
- Français et anglais courants ; une troisième langue est un plus.

### 5. QUALITÉS & ATTRIBUTS

- Humble Excellence : exigence, élégance naturelle et simplicité sincère.
- Leadership Empathique : capacité à fédérer, développer et responsabiliser les équipes.
- Esprit Entrepreneurial : sens du business, autonomie et culture du résultat.
- Bespoke & Free : créativité et capacité à imaginer des expériences réellement sur mesure.

- Confiance & Transparence : communication ouverte et capacité à travailler transversalement.
- Résilience & Sérénité : capacité à rester calme et efficace dans un environnement exigeant.
- Sens du détail : attention permanente portée aux éléments qui font la différence dans l'expérience client.
- Curiosité : ouverture sur les nouvelles tendances, concepts et pratiques internationales.