

FICHE DE POSTE : CHEF EXÉCUTIF / EXECUTIVE CHEF

Établissement	La Citadelle – Belle-Île-en-Mer
Département	Food & Beverage
Rattachement hiérarchique	Directeur Général
Lien fonctionnel	Directeur de la Restauration / F&B Director
Statut	Cadre – CDI

1. RAISON D'ÊTRE DU POSTE

À La Citadelle, nous croyons en l'audace, l'excellence et la création d'expériences sur mesure.

Le Chef Exécutif dirige, inspire et supervise l'ensemble des cuisines de La Citadelle. Il est le garant de l'identité culinaire de l'établissement, de la qualité des produits, de la régularité de l'exécution et de la performance opérationnelle des cuisines.

Véritable entrepreneur et conteur d'histoires culinaires, il conjugue créativité, excellence opérationnelle, maîtrise économique et leadership humain afin de proposer une expérience gastronomique mémorable, contemporaine et profondément connectée à Belle-Île, à son terroir et à la saisonnalité.

Dans le cadre de la pré-ouverture, il participe activement à la construction de l'ensemble de l'écosystème culinaire de La Citadelle et travaille en étroite collaboration avec le F&B Director, le Directeur Général, Finance, Achats, IT, Technique ainsi qu'avec les équipes Spa & Wellness.

2. PRINCIPALES RESPONSABILITÉS

A. Pré-ouverture & mise en place opérationnelle

- Participer à la définition et à la mise en œuvre de la stratégie culinaire de La Citadelle.
- Construire l'organisation des cuisines, les flux opérationnels et le fonctionnement du stewarding.
- Constituer, recruter, intégrer et former les brigades.
- Participer à la sélection, aux tests et à la mise en service des équipements de cuisine.
- Définir les besoins OS&E des cuisines et participer à leur sélection.
- Mettre en place et maintenir les procédures, standards, fiches techniques et outils opérationnels, en coordination avec le Cost Control ; ces responsabilités se poursuivent au-delà de la phase de pré-ouverture.
- Identifier, sélectionner et développer un réseau de fournisseurs de qualité, avec une priorité donnée aux producteurs locaux et aux circuits courts lorsque cela est pertinent et possible, en coordination avec les Achats et le Cost Control.
- Organiser les essais, tastings, simulations de service et périodes de soft opening nécessaires avant l'ouverture.
- Participer au paramétrage et à la recette des outils opérationnels nécessaires à la restauration.

B. Passion culinaire, créativité & identité

- Concevoir, avec le F&B Director, les cartes et menus de l'ensemble des points de vente : restaurants, bar(s), petit-déjeuner, room service, banquets, événements et expériences particulières.
- Construire le menu planning en intégrant la saisonnalité, la disponibilité des produits et les différents temps forts de l'année.
- Piloter le menu engineering en conciliant créativité, satisfaction client, popularité des plats et rentabilité.

- Valoriser le patrimoine gastronomique de Belle-Île et de la Bretagne à travers une cuisine contemporaine et identifiable.
- Maintenir une veille permanente sur les tendances culinaires et les meilleures pratiques internationales.
- Renouveler régulièrement l'offre afin de maintenir son attractivité et sa pertinence.

C. Wellness & nutrition

- Développer une offre culinaire bien-être intégrée à l'expérience globale de La Citadelle.
- Concevoir une approche à orientation anti-inflammatoire, équilibrée et adaptée aux attentes d'une clientèle internationale, sans l'assimiler à une promesse ou prescription médicale.
- Développer des offres adaptées aux programmes wellness ainsi qu'aux séjours en demi-pension et pension complète.
- Travailler en collaboration avec la nutritionniste et la Directrice du Spa afin d'assurer la cohérence entre l'offre culinaire et les programmes wellness proposés sur le site.
- Prendre en compte les régimes spécifiques, allergies, intolérances et préférences alimentaires dans la conception et l'exécution des offres.

D. Leadership & développement des talents

- Inspirer, guider et fédérer l'ensemble des équipes de cuisine.
- Incarner un leadership exigeant, empathique et exemplaire.
- Créer un environnement favorisant la cohésion, la solidarité, la transmission et le développement des talents.
- Assurer le recrutement, l'intégration, la formation continue, l'évaluation et l'évolution des collaborateurs.
- Construire les plannings et organisations en cohérence avec les niveaux d'activité et les objectifs de productivité.
- Favoriser une collaboration étroite et permanente entre les cuisines, les équipes de salle et les équipes événementielles.

E. Performance économique

- Construire et piloter les budgets des cuisines en coordination avec le F&B Director et Finance.
- Être responsable du suivi et de l'optimisation du food cost.
- Élaborer et maintenir les fiches techniques, grammages, rendements et coûts de revient.
- Participer à la politique tarifaire et au menu engineering.
- Optimiser les achats, stocks, pertes et rendements sans compromettre la qualité.
- Participer aux inventaires et à l'analyse des écarts.
- Contribuer à l'atteinte des objectifs de performance économique du département F&B.

F. Plan de Maîtrise Sanitaire, HACCP & sécurité alimentaire

- Déployer, appliquer, contrôler et faire respecter le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) défini par Accor pour les activités relevant des cuisines, et contribuer à son actualisation selon les procédures du Groupe.
- Garantir l'application des principes HACCP et de l'ensemble des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- Assurer la traçabilité des produits et le respect des procédures de réception, stockage, préparation, refroidissement, remise en température et conservation.
- Superviser les plans de nettoyage et de désinfection.
- Garantir la maîtrise et la communication des allergènes.
- Former les équipes aux procédures sanitaires et assurer la traçabilité des formations et contrôles.
- Préparer les cuisines aux audits et contrôles internes ou réglementaires.

G. Systèmes & outils – Symphony / Opera PMS

- Contribuer, avec le F&B Director, Finance et IT, au paramétrage de Symphony POS.

- Contribuer, à partir du menu planning, des fiches techniques et des prix validés, à la création et à la structuration des articles food, familles et sous-familles, recettes, menus et informations nécessaires à la programmation des POS.
- Garantir la cohérence entre les cartes commercialisées, les fiches techniques et les articles programmés dans les systèmes.
- Participer aux tests, à la recette et à la validation du système avant ouverture.
- Former et accompagner les équipes cuisine sur les outils relevant de leur périmètre.

H. RSE & sourcing responsable

- Promouvoir une gastronomie responsable fondée sur la saisonnalité, la qualité des produits et la réduction de l'impact environnemental.
- Favoriser les producteurs locaux et les circuits courts lorsque l'offre, la qualité et la continuité d'approvisionnement le permettent.
- Réduire le gaspillage alimentaire et optimiser la valorisation des produits.
- Participer activement aux engagements RSE et aux objectifs environnementaux de La Citadelle.

3. PROFIL RECHERCHÉ

Expérience & compétences

- Expérience confirmée en tant qu'Executive Chef ou Chef de Cuisine dans un établissement hôtelier de luxe multi-outlets.
- Expérience significative des banquets et événements.
- Une expérience préalable de pré-ouverture dans le segment luxe constitue un atout majeur.
- Excellente maîtrise des fondamentaux économiques d'une cuisine : food cost, fiches techniques, achats, stocks, productivité et menu engineering.
- Maîtrise des normes HACCP et capacité à déployer, piloter et faire respecter le Plan de Maîtrise Sanitaire défini par Accor.
- Sensibilité forte aux nouvelles tendances culinaires, au wellness et à la nutrition.
- Maîtrise ou expérience des environnements POS, idéalement Symphony.
- Français et anglais professionnels.

Qualités humaines

- Humble Excellence : professionnalisme, exigence et simplicité.
- Leadership empathique et capacité à développer les talents.
- Créativité et curiosité.
- Esprit entrepreneurial et sens aigu des responsabilités.
- Résilience et sérénité.
- Sens du détail.
- Goût du partage et de la transmission.
- Forte capacité à travailler transversalement dans un environnement de pré-ouverture.