

Notre client, un leader renommé dans le secteur de la restauration de collectivité, recherche un(e) F&B Manager dynamique et talentueux(se) pour rejoindre son équipe. Avec un engagement envers la qualité, le service exceptionnel et l'innovation culinaire, notre client offre une opportunité passionnante pour un professionnel chevronné de la restauration.

Leteam, entreprise spécialiste en recrutement et en constante croissance, recherche constamment des collaborateurs comme vous, dynamiques, motivés et autonomes. Fort de nos 25 agences en Suisse et 35 années d'expérience, nous vous apportons la meilleure perspective d'avenir correspondante à votre profil.

Merci de transmettre une candidature complète

## Assistant F&B / Gérant en restauration de collectivité 100%

### Stellenbeschreibung

- Diriger et superviser toutes les opérations alimentaires et de boissons de manière efficace.
- Élaborer et mettre en œuvre des menus innovants, équilibrés et adaptés aux besoins des clients.
- Gérer le personnel de cuisine et de service, y compris le recrutement, la formation et l'évaluation des performances.
- Garantir le respect des normes sanitaires, de sécurité alimentaire et de qualité.
- Optimiser les coûts alimentaires tout en maintenant la qualité des produits.
- Collaborer avec les fournisseurs pour garantir une chaîne d'approvisionnement efficace.
- Maintenir un excellent service client et résoudre les problèmes liés à la restauration.
- Travail du lundi au vendredi de 6h à 15h

### Wir erwarten

- Expérience avérée en gestion dans l'industrie de la restauration.
- Connaissance approfondie des normes sanitaires et de sécurité alimentaire.
- Compétences avancées en gestion des coûts et en planification de menu.
- Excellentes compétences en leadership et en gestion d'équipe.
- Fortes compétences en communication et en service client.
- Capacité à travailler dans un environnement dynamique et à résoudre des problèmes opérationnels.

### Wir bieten

- Des horaires de travail permettant un life-balance non négligeable
- Un environnement de travail dynamique et convivial, où votre chaleur et votre amabilité seront valorisées chaque jour
- Des opportunités d'apprentissage et de développement professionnel pour vous aider à progresser dans votre carrière
- Une équipe passionnée et dévouée, prête à vous soutenir et à collaborer avec vous
- Des avantages compétitifs, y compris un salaire attractif et des avantages

**Inserat Nr.**  
75284

**Vom**  
16.04.2024

**Stellenart**  
Festanstellung

**Arbeitsort**  
Bienne



leteam sa  
Loïc Parmentier  
Route des Arsenaux 6  
1700 Fribourg  
l.parmentier@team.jobs  
+41 26 510 11 33

sociaux

- Une culture d'entreprise axée sur le respect, la diversité et l'inclusion
- La possibilité de travailler dans un restaurant prisé, offrant une expérience culinaire de qualité supérieure
- La satisfaction de faire partie d'une équipe qui se soucie véritablement de la satisfaction des clients et de leur bien-être

Veillez également noter que nous acceptons aussi les candidatures par courrier postal, mais elles ne seront pas retournées pour des raisons administratives. Cette annonce a été publiée sur <https://www.team.jobs/svsetu>.