

Définition

Le Manager Aliments et Boissons est responsable de toutes les activités de restauration, des ressources économiques des services à la gestion du personnel, de l'approvisionnement au contrôle qualitatif de la production et de la distribution des aliments et des boissons. Il doit garantir, avec ses chefs de service, le respect de l'image de l'hôtel en termes d'efficacité et des standards de qualité. Les activités centrales de son travail sont la définition des budgets, le contrôle des coûts, le maintien des standards de qualité des produits - services. Il définit et optimise l'utilisation des espaces, le soin et l'hygiène des équipements, de l'outillage de la cuisine et des lieux où les aliments et boissons sont préparés et conservés.

Activités principales

Evaluer les coûts et recettes, définir le prix de vente des plats et des boissons, examiner et approuver les recettes, faire le calcul des portions et les coûts relatifs, entretenir les rapports avec les fournisseurs, gestion et analyse des données de facturation, gestion du personnel, planification des achats de la cuisine et de la cave, organisation du travail de la restauration, garantie de la qualité de la production et de la distribution des plats et boissons, projeter et réaliser les menus d'affaire, des repas de noces et banquets etc. et diriger le service, développer des initiatives promotionnelles de marketing et de vente.

Compétences

Le Manager Aliments et Boissons doit savoir accueillir les clients, préparer certains plats particuliers, associer les vins aux plats, projeter et organiser les événements comme les buffets et banquets, coordonner le service, gérer les ressources économiques et humaines, gérer l'approvisionnement et la comptabilité d'entreprise; il doit connaître au moins deux langues étrangères, des éléments de comptabilité, des techniques de gestion, des éléments de marketing hôtelier, de gastronomie, d'oenologie, des techniques de vente, des normes sanitaires, des systèmes de qualité; doit avoir des qualités de leadership, de diplomatie, d'élégance, de créativité, d'attention aux détails.

Conditions de travail

Le Manager Aliments et Boissons travaille dans des structures hôtelières e/ou de la restauration de moyenne et grande dimension qui ciblent une clientèle moyenne/haute, où dans des sociétés qui gèrent en simultané plus d'une activité de réception et de restauration afin de garantir la gestion homogène des coûts et pour la fourniture des standards qualitatifs. Le travail se déroule en général au bureau; les relations avec le personnel et les clients plus importants sont fondamentales. La rétribution peut varier en fonction des responsabilités et de l'expérience en moyenne autour de 30.000 € par an et dans certains cas arriver jusqu'à 50.000 €.

Exigences

On ne demande pas encore d'aptitudes ou de qualifications spécifiques. Pour les activités qu'il exécute, une bonne expérience professionnelle dans le secteur et de bonnes capacités relationnelles et communicatives sont indispensables. Une préparation scolaire de niveau moyen (école supérieure hôtelière ou touristique, un diplôme de technique des services de restauration) ; des expériences mûries en positions de responsabilité dans le domaine de la restauration hôtelière (commis, chef, maître, premier maître...). Une expérience à l'étranger est la bienvenue afin d'améliorer les capacités communicatives en langue étrangère. La demande de diplômés de l'université (disciplines économiques) avec une spécialisation en gestion des Aliments et des Boissons, et des ingénieurs experts de logistique de la distribution. Une bonne connaissance directe des services dont il doit garantir l'exécution est requise. Il doit connaître le marché de référence, gérer les achats et optimiser les coûts. De bonnes connaissances d'économie, de gestion et administratives ainsi qu'une connaissance pratique dans la préparation des produits des oenogastronomiques sont souhaitées.