APATOA
BEACH & GARDEN VILLAGE

FICHE DE POSTE — OFFRE D'EMBAUCHE

RESPONSABLE RESTAURANT / BAR

Établissement : APATOA Beach & Garden Village – Raiatea, 16 clés, 1 restaurant, 1 bar	**Service :** F&B
Rattachement hiérarchique : Direction Générale	**Services supervisés :** Salle, Bar, Room Service
Classification : À définir selon expérience et convention	**Lieu de travail :** Raiatea, Polynésie française

1. FINALITÉ DU POSTE

Le/la **Responsable Restaurant/ Bar** occupe une fonction centrale, polyvalente et stratégique au sein d'APATOA Beach & Garden Village. Le poste s'articule autour de trois volets majeurs :

1. Management & Exploitation Restauration : Organisation, coordination et supervision opérationnelle de la salle et du bar afin de garantir l'excellence des standards d'un hôtel 4 étoiles, la fluidité du service et la satisfaction client.

2. Gestion des stocks, des approvisionnements et des coûts : Assurer une gestion rigoureuse des stocks et des achats afin de garantir la disponibilité des produits, la qualité des prestations et l'optimisation de la rentabilité du pôle restauration.

3. Gestion et développement de l'offre de restauration : Contribuer à la conception et à l'évolution de l'offre de restauration et du bar, en veillant à sa cohérence avec l'identité de l'établissement, la qualité des prestations et les attentes de la clientèle.

2. MISSIONS PRINCIPALES

VOLET A : MANAGEMENT & EXPLOITATION RESTAURATION

- **Management et encadrement des équipes :** Superviser les équipes de salle et de bar. Élaborer les plannings, répartir les tâches et organiser les services en fonction de l'activité et des besoins de l'établissement. Participer à la formation, à l'intégration et au développement des compétences des collaborateurs. Favoriser la cohésion d'équipe, la communication et le respect des procédures internes.
- **Organisation et supervision opérationnelle :** Superviser les différents services : petit-déjeuner, déjeuner, dîner, bar et prestations événementielles. Contrôler la bonne tenue des espaces de restauration et du bar, ainsi que le respect des procédures d'ouverture et de fermeture. Assurer la coordination entre les équipes de cuisine, de salle, de bar et les autres services de l'hôtel. Participer activement aux opérations de service lorsque l'activité le nécessite.
- **Qualité de service et satisfaction client :** Garantir un accueil personnalisé, un service attentif et une expérience client cohérente avec le positionnement 4 étoiles de l'établissement. Assurer la gestion des réclamations et des demandes particulières, en apportant des solutions adaptées. Veiller au respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP).

VOLET B : GESTION DES STOCKS, DES APPROVISIONNEMENTS ET DES COÛTS

• **Approvisionnements et gestion des fournisseurs :** Gérer les approvisionnements en denrées alimentaires, boissons et consommables selon les besoins et les prévisions d'activité. Contrôler les délais, les quantités et la qualité des produits réceptionnés, rechercher des solutions adaptées aux contraintes d'approvisionnement locales.

• **Suivi et contrôle des stocks :** Réaliser les inventaires périodiques et assurer le suivi des niveaux de stock. Contrôler les entrées et sorties de marchandises, les dates de péremption, les conditions de conservation et la rotation des produits selon le principe FIFO. Identifier les écarts d'inventaire, les pertes et les consommations anormales, puis mettre en place les actions correctives nécessaires.

• **Maîtrise des coûts et suivi budgétaire :** Suivre les coûts matières, les consommations et les marges du département restauration et bar. Veiller à la bonne application des fiches techniques. Élaborer et suivre les indicateurs de gestion du département : chiffre d'affaires, coût matières, ratios de consommation et marges, en lien avec la direction. Analyser régulièrement les résultats et proposer des actions d'optimisation permettant de maîtriser les coûts sans compromettre la qualité des prestations.

VOLET C : GESTION ET DÉVELOPPEMENT DE L'OFFRE DE RESTAURATION

• **Élaboration et évolution des cartes :** Participer à l'élaboration et à l'évolution des menus, de la carte des boissons, des vins, des cocktails et des offres spécifiques, en collaboration avec le chef de cuisine et la direction. Veiller à la cohérence de l'offre avec le positionnement 4 étoiles de l'hôtel, sa clientèle, son identité et les produits disponibles localement. Contribuer à la création d'offres saisonnières, de menus thématiques, d'accords mets et vins et de prestations spéciales adaptées à l'activité de l'établissement.

• **Suivi technique et cohérence de l'offre :** Participer à la définition des coûts de revient et des prix de vente, assurer la cohérence et la mise à jour des fiches techniques, cartes et menus, et garantir la bonne transmission des informations relatives aux plats, allergènes et demandes spécifiques entre la cuisine, la salle et le bar.

• **Valorisation de l'offre et coordination des prestations :** Accompagner les équipes dans la maîtrise des produits et des cartes, coordonner les événements et prestations sur mesure avec les autres services de l'hôtel, et analyser les retours clients afin d'améliorer continuellement la qualité du service et l'offre de restauration.

3. PROFIL RECHERCHÉ & COMPÉTENCES

FORMATION & EXPÉRIENCE	COMPÉTENCES TECHNIQUES & SAVOIR-FAIRE
• Formation supérieure (Bac+3/5) en Management Hôtelier. • Expérience professionnelle de 3 à 5 ans minimum en restauration, dont une expérience significative en supervision ou en management d'équipe. • Expérience en établissement 4★/5★ ou resort haut de gamme demandée.	• Management d'équipe et organisation opérationnelle des services. • Maîtrise des standards de service 4 étoiles et de la satisfaction client. • Gestion des stocks, des approvisionnements et des fournisseurs. • Maîtrise des coûts matières, des marges et des indicateurs de gestion. • Connaissance des vins, cocktails, spiritueux et techniques de service. • Maîtrise des normes HACCP et des règles d'hygiène alimentaire. • Maîtrise des outils de gestion et anglais professionnel.

Qualités Personnelles Attendues

- Faire preuve de leadership et savoir fédérer une équipe autour d'objectifs communs.
- Placer la satisfaction client et la qualité de service au cœur de ses priorités.
- Faire preuve de rigueur et d'organisation dans la gestion quotidienne de l'activité.
- Travailler avec autonomie et assumer pleinement ses responsabilités.
- Entretenir d'excellentes relations professionnelles et favoriser l'esprit d'équipe.
- Faire preuve de réactivité et s'adapter aux imprévus et aux variations d'activité.
- Être force de proposition et contribuer activement à l'amélioration continue des prestations.
- Faire preuve d'exigence et accorder une attention particulière aux détails.

4. SPÉCIFICITÉS & OBJECTIFS DU POSTE

Spécificités : Poste polyvalent alliant management, gestion et forte implication opérationnelle au restaurant comme au bar. Présence active sur le terrain, avec une participation directe aux services selon les besoins de l'activité. Adaptabilité et réactivité face aux variations d'activité et aux exigences d'un établissement hôtelier à taille humaine.

Objectifs : Garantir l'excellence opérationnelle et la cohésion des équipes au quotidien. Assurer le respect rigoureux des standards de qualité d'un établissement 4 étoiles. Offrir une expérience client irréprochable et contribuer durablement à la satisfaction et à la fidélisation de la clientèle. Veiller à la bonne organisation des services et à la qualité constante des prestations du restaurant et du bar et la coordination entre la cuisine et la salle.