



Implantée au cœur de trois villes emblématiques du Sud de la France, Avignon, Cannes et Nice, notre entreprise exploite des hôtels 4 étoiles de caractère. Nous valorisons une hôtellerie à taille humaine, portée par le sens du service, l'esprit d'équipe et l'authenticité. L'engagement des équipes, la transmission des savoir-faire et la fidélité des collaborateurs sont au cœur de notre culture, offrant des parcours professionnels durables dans des environnements exigeants et stimulants.

F&B Manager

Nous recherchons un(e) Food & Beverage Manager, passionné(e) par l'univers de la restauration, pour nous accompagner tout au long de la saison 2026 et bien au-delà, et s'inscrire durablement dans une nouvelle dynamique, en parfaite adéquation avec les valeurs de notre groupe hôtelier. Récemment fermé pour travaux, l'espace bar et petit-déjeuner a été entièrement repensé et optimisé afin d'offrir à nos clients un accueil encore plus chaleureux et convivial.

Votre rôle:

Rattaché(e) à la Direction, vous pilotez l'ensemble de l'activité Food & Beverage de l'établissement (petit-déjeuner, bar, room service, snacking, événements...).

Présent(e) sur le terrain, vous marquez votre présence par un accueil chaleureux et convivial, votre disponibilité auprès des équipes et des clients, et veillez à la qualité des prestations, à la satisfaction client et à la performance opérationnelle.

Vous fédérez vos équipes autour d'un service soigné, attentif et professionnel.

Vos missions principales:

- Superviser l'activité Food & Beverage et assurer le bon déroulement des services
- Manager, former et accompagner les équipes en lien avec la Direction
- Organiser les plannings et répartir les missions selon l'activité
- Suivre les indicateurs de performance (chiffre d'affaires, marges, coûts) et être acteur de leur amélioration
- Optimiser les ressources, les stocks, les commandes et les inventaires
- Superviser les encaissements et la gestion de la caisse
- Garantir le respect des normes d'hygiène et de sécurité (HACCP)
- Travailler en étroite collaboration avec les autres services de l'hôtel
- Être garant(e) de l'image, des valeurs et de l'expérience client de l'établissement
- Participer à la création d'offres et d'événements en lien avec les équipes concernées



Votre profil:

- Expérience confirmée en management Food & Beverage, idéalement en hôtellerie 4★ ou équivalent
- BTS Management en Hôtellerie-Restauration ou formation équivalente
- Leadership naturel, sens du service, du contact client et réel goût pour le terrain
- Excellente organisation et capacité à gérer les priorités en période d'affluence
- Aisance relationnelle et posture professionnelle
- Très bon niveau d'anglais requis – Niveau B2 minimum souhaité
- Présentation soignée, communication claire et attitude positive
- Envie constante d'apprendre et de transmettre, avec une approche managériale bienveillante

Ce que nous vous proposons:

- Un poste en CDI, dès la réouverture de l'hôtel, début mars 2026, pour structurer et lancer la saison
- 39h hebdomadaires, statut Agent de maîtrise
- 2 jours de repos consécutifs, travail en continu sans coupure
- Une rémunération à partir de 2 458,56 € brut, selon profil et expérience
- Des avantages sociaux : primes d'objectifs, d'ancienneté, de fin d'année (sous conditions)
- Avantages en nature nourriture, uniforme fourni, prise en charge des frais de transport (sous conditions)

Ce poste vous inspire et vous vous projetez à nos côtés ? N'hésitez pas à nous envoyer votre candidature à team_cannes@hoa-hotels.com