



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.

Chef(fe) de Service F&B

Pour accompagner la saison 2026 et s'inscrire durablement dans notre nouvelle dynamique, l'Hôtel Le Canberra recherche son/sa futur(e) Chef(fe) de Service F&B.

Véritable coordinateur(trice) opérationnel(le) et passionné(e) par l'hôtellerie, vous portez les valeurs d'excellence de notre groupe. Vous rejoignez un établissement dont les espaces bar et petit-déjeuner viennent d'être entièrement repensés et optimisés pour offrir un accueil toujours plus chaleureux et convivial.

Votre rôle:

Rattaché(e) à la Direction, vous pilotez l'ensemble de l'activité Food & Beverage de l'établissement. Notre hôtel ne disposant pas de restaurant classique, votre périmètre se concentre sur une offre de qualité autour du petit-déjeuner, du bar, du room service, du snacking et de l'évènementiel.

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 (5 collaborateurs en saison) 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
- 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:

- Vous justifiez d'une expérience confirmée dans l'univers de l'hôtellerie 4★, où vous avez intégré les codes de l'excellence et du service personnalisé
- Doté(e) d'un réel potentiel et d'une première expérience en management, vous portez une approche bienveillante avec l'envie de transmettre votre savoir-faire et de faire grandir votre équipe.
- Titulaire d'un BTS Management en Hôtellerie-Restaurant (ou équivalent souhaité), vous maîtrisez les fondamentaux de la gestion opérationnelle et du pilotage de la performance.
- Doté(e) d'un leadership naturel et d'un réel goût pour le terrain, vous cultivez un sens aigu du service et du contact client.
- Organisé(e) et réactif(ve), vous savez gérer les priorités avec sérénité, même en période d'affluence, pour garantir la fluidité de l'expérience client.
- Vous disposez d'une communication claire, d'une présentation soignée et d'une attitude positive. Un très bon niveau d'anglais (B2 minimum) est requis pour accompagner notre clientèle internationale.

Ce que nous vous proposons:

- Un contrat en CDI - Statut Agent de maîtrise
- 39h hebdomadaires, travail en continu sans coupure
- 2 jours de repos consécutifs
- Une rémunération à partir de 2 458,56 € brut, selon profil et expérience
- Prise de poste immédiate
- Primes et Gratifications: primes d'objectifs, d'ancienneté, de fin d'année (sous conditions)
- Vos Avantages: indemnité nourriture, mutuelle d'entreprise, 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**