

RESPONSABLE F&B & SERVICING (F/H)

ENTREPRISE CONFIDENTIELLE

CDD DE 1AN - STATUT CADRE

ÎLE-DE-FRANCE

PRISE DE POSTE: ASAP

RÉMUNÉRATION: SELON PROFIL



Sportcarriere accompagne un Organisateur d'événements sportifs dans sa recherche d'un(e) Responsable F&B & Servicing en CDD.

Le(la) Responsable Restauration travaillera avec les directions Administratives et Financières et Marketing/Communication sur l'aspect « mise en place opérationnelle » dans le cadre des événements organisés sur nos deux sites (Grand Public et BtoB).

Descriptif du poste :

Gestion de la relation prestataires restauration

- Assurer le suivi quotidien avec nos prestataires restauration sur nos sites événementiels, en lien avec les régisseurs et les directions Administratives et Financières et Marketing/Communication.
- Valider les choix d'offres restauration proposées à nos clients lors des différents événements.
- Piloter les négociations avec les partenaires pour les offres Grand Public et BtoB. Gérer les commandes de prestations pour les événements BtoB organisés sur nos 2 sites.

Organisation d'un appel d'offres restauration

Dans le cadre d'un appel d'offres concernant les différentes prestations de restauration de nos sites, le(la) Responsable F&S & Servicing devra :

- Réaliser un audit des prestations existantes
- Identifier les besoins liés à nos activités
- Rédiger le cahier des charges de l'appel d'offres
- Piloter le comité de sélection chargé d'analyser les réponses à l'appel d'offres
- Assurer le suivi de l'appel d'offres jusqu'à sa délibération
- Assurer la passation éventuelle avec les prestataires actuels
- Veiller à la bonne mise en place opérationnelle des nouveaux prestataires

Profil recherché :

- Formation Bac + 5, avec une première expérience à un poste similaire (min 2 ans).
- Une première expérience dans le cadre d'un événement sportif majeur serait un vrai plus.
- Première expérience dans la gestion d'appel d'offres public et la rédaction de cahier des charges restauration.
- Très bonne connaissance de l'univers de la restauration dans le cadre d'événements sportifs ou culturel.
- Excellentes qualités relationnelles.
- Capacité à gérer et à coordonner plusieurs dossiers simultanément.
- Diplomatie et adaptabilité
- Sens du terrain et profil opérationnel.

Vos principales qualités :

- Sens du relationnel,
- Loyal,
- Rigoureux(se), organisée,
- Diplomate et collaboratif,
- Curieux(se),
- Sens de l'initiative,
- Appétence pour la gestion de projets.