

DRAWING HOUSE

Offre d'emploi — CDI — plein temps Directeur/trice F&B H/F

Présentation de l'entreprise

Drawing Society est une entreprise à taille humaine et en plein développement.

Depuis septembre 2021, la Drawing Society réunit désormais les entités Drawing Now Art Fair (salon du dessin contemporain), Drawing Lab (centre d'art privé), Drawing on Demand (entreprise d'ingénierie culturelle), Drawing Edition (production d'éditions d'artiste), Drawing Hotel (boutique hôtel 4* de 48 chambres dans le 1er arrondissement) et Drawing House (hôtel de 143 chambres dans le 14e arrondissement). Ces activités ont pour ADN une même passion : le dessin contemporain. La Drawing Society se déploie autour de 2 axes : le premier dédié aux activités artistiques, le second développe les activités hôtelières avec une collection d'hôtels autour du dessin contemporain.

Ainsi, tout au long de l'année, les départements art et hôtellerie font vibrer Paris au rythme du dessin contemporain !

Le Drawing House, établissement indépendant de 143 chambres, avec un bar, speakeasy, restaurant, centre de bien-être avec piscine, sauna, fitness et 4 studios multi-usages pour notre communauté et la population locale, recherchons pour notre ouverture au printemps prochain, notre directeur/trice F&B H/F. Alors si vous êtes dynamique, passionné et avez goût pour une entreprise familiale et en développement, rejoignez-nous !

DRAWING
SOCIETY

12, rue Jules Guesde — 75014 Paris
drawingsociety.org — @drawingsocietyparis

DRAWING HOUSE

Description du poste

- Responsable de l'ensemble des activités de restauration et bar de l'hôtel (bar, petit-déjeuner, room service, speakeasy, restaurant, lounge, banquets et séminaires)
- Rattachée à la direction générale, la personne sélectionnée dirige l'ensemble des employés des différents services et participe à leur recrutement, formation et évaluation
- En charge du développement du chiffre d'affaires et de la rentabilité, la personne élabore et contrôle le budget d'exploitation des différents points de vente
- Il/elle gère les plannings en assurant une bonne allocation des ressources
- Il/elle participe à la création des diverses offres pour tous les points de vente (cartes, menus et banquets)
- Il/elle assure que le développement durable est au cœur de nos préoccupations (recyclage, saisonnalité des ingrédients, offre locale et politique de gaspillage)
- Garant des règles d'hygiène, il/elle met en place les processus et le programme de formation nécessaire
- Homme/femme de terrain, il/elle supervise au quotidien les services et est garant/e de la satisfaction de nos clients

Profil recherché

- Goût du challenge et dynamique
- Capacités de communication et capacités rédactionnelles (très bon orthographe)
- Sens de l'écoute, diplomatie
- Epicurien et curieux
- Maîtrise de l'anglais (indispensable), une troisième langue serait un atout
- Expérience confirmée dans un poste similaire d'au moins 2 ans
- Expérience dans l'ouverture d'un restaurant ou d'un hôtel est essentielle

Conditions du poste

- CDI à temps plein
- Statut cadre
- Primes à la performance
- Tenues de travail blanches
- Lieu de travail : Paris 14ème arrondissement
- Prise de poste au 15 mars 2022

Contact

Benjamin Hanson, Chef de Projet Ouverture
benjamin.hanson@drawinghouse.com

DRAWING
SOCIETY

12, rue Jules Guesde — 75014 Paris
drawingsociety.org — @drawingsocietyparis