



Responsable Horeca (H/F/X)

Nous sommes à la recherche de nouveaux talents !

WEX S.A., situé à Marche-en-Famenne à la croisée des provinces de Luxembourg-Liège-Namur, est l'un des leaders dans le secteur événementiel.

Rejoignez-nous afin d'évoluer dans une entreprise créative et dynamique où l'initiative est encouragée. Vivez avec nous l'organisation de salons, d'événements corporate, de concerts, de spectacles et d'attractions/loisirs tels que le BattleKart et bien d'autres à venir.

Un environnement de travail où les valeurs "**respect, engagement, équité et confiance**" sont d'une importance primordiale.

Si vous êtes convaincu(e), embarquez avec nous dans les nouvelles aventures du WEX !

Nous recherchons un **Responsable Horeca** pour participer, superviser et optimiser tous les aspects de nos opérations F&B au sein de notre future brasserie/restaurant et des événements internes.

Votre objectif principal sera de maximiser les ventes et les revenus en répondant et en dépassant constamment les attentes des clients, en favorisant l'engagement des employés et en maintenant une forte concentration sur la qualité et l'efficacité.

Vous jouerez un rôle central dans le succès de notre département F&B et dans l'amélioration de la satisfaction globale des clients, en mettant en œuvre des stratégies innovantes et en maintenant des normes élevées.

Vos responsabilités seront les suivantes :

- Constituer la carte et choisir les différents fournisseurs
- Participer activement au recrutement du staff
- Gérer toutes les opérations F&B quotidiennes dans le respect des directives budgétaires et selon les normes les plus élevées
- Assurer d'excellents niveaux de service aux clients
- Concevoir des menus originaux, en privilégiant l'achat des produits locaux et ce, dans le respect des saisons
- Identifier les besoins des clients et y répondre de manière proactive
- Établir des objectifs, des KPI et des procédures
- Assurer une communication et entretenir un environnement de propreté en mettant l'accent sur la motivation et le travail d'équipe
- Respecter toutes les normes HACCP et de sécurité

Votre profil :

- Diplôme d'école hôtelière ou expérience équivalente
- Connaissances en gestion de catering événementiel – restaurant
- Connaissance pratique de divers logiciels informatiques (MS Office et logiciel de gestion de restaurant)
- Capacité à repérer et à résoudre efficacement les problèmes
- Compétences en communication et en leadership
- À l'écoute des tendances et des meilleures pratiques en matière d'aliments et de boissons
- Capacité à gérer le personnel et à atteindre les objectifs
- Orienté client et soucieux du service

Nous vous offrons :

- Un contrat de travail à temps plein
- Un travail stimulant et varié au sein d'une équipe solide et dynamique
- Des tâches et des contacts variés
- Un package salarial en adéquation avec vos compétences et expériences

Êtes-vous celui/celle que nous recherchons ? Merci de nous faire parvenir votre CV et votre lettre de motivation à l'adresse suivante : jobs@wex.be