

RECHERCHE

Un(e) Responsable Restauration

Au sein du Département organisation et services aux publics, le/la responsable restauration aura les missions suivantes :

- Définir et appliquer la stratégie de restauration de France Galop sur ses 5 hippodromes et destination de l'ensemble des publics
- Piloter les relations avec l'ensemble des prestataires de restauration, les partenaires médias et les prospects en devenant le point de contact unique pour toutes les communications entre France Galop et ses partenaires au sens large sur les sujets de restauration.
- Coordonner les dispositifs de restauration des clients grand public, des propriétaires, clients BtoB et des professionnels (entraîneurs et lads) lors des réunions de courses sur les hippodromes de France Galop, y compris lors des grands événements (Prix de Diane Longines, Qatar Prix de l'Arc de Triomphe, Grand steeple Chase de Paris – Entre 5 000 et 30 000 personnes par événement)
- Co-construire les appels d'offres publics (en collaboration avec le département Achats) dans la recherche de nouveaux concessionnaires et prestataires en s'assurant qu'ils s'inscrivent dans la stratégie de restauration en termes de performance d'exploitation et de pilotage au quotidien
- Accompagner l'équipe sponsoring dans la négociation des contrats de référencement produits restauration et le déploiement des services et dispositifs de visibilité associés
- Mettre en place et/ou améliorer des outils de contrôle et de mesure des KPI notamment, du Chiffre d'Affaires et de la qualité de la restauration proposés avec des objectifs bien définis en amont avec les prestataires et en assurant un suivi régulier de leurs coûts
- Assurer la mise en place de la solution d'encaissement choisie par France Galop auprès des différents prestataires.
- Accompagner les départements de France Galop (notamment acteurs des courses et commercial) dans la mise en place de nouvelles offres restauration pour leurs hospitalités.
- Elaborer et suivre les budgets de cette activité

Si vous souhaitez postuler, merci d'envoyer votre CV et votre lettre de motivation par mail à recrutement@france-galop.com

Profil

Formation :

Formation Bac +4/5 avec une spécialisation dans l'hôtellerie/restauration et/ou une expérience de 5 ans minimum dans la restauration dont la restauration événementielle grand public.

Compétences requises :

Savoir-faire

Connaissance des acteurs du marché de la restauration en région parisienne
Aisance relationnelle dans le pilotage de prestataires et la collaboration interne
Connaissance des outils de suivi financiers et de reporting d'activité)
Anglais courant

Savoir-être

Bon relationnel
Autonome, réactif et prise d'initiative
Bonne gestion du stress et de l'événementiel
Présence sur le terrain régulière
Disponibilité pour voir le week end et jours fériés

Permis B obligatoire

Informations contractuelles

Lieu de travail : Siège de France Galop (Paris 17^{me})
Déplacements sur les hippodromes de France Galop prévus
Contrat de travail : CDI
Durée du contrat : durée possible