F&B MANAGER

Temps plein
Date de début : 1er trimestre 2027
Lieu : Domaine de Graux,
Tournai — poste sur site





Au-delà de l'hospitalité. Un projet porteur de sens. Contribuez à donner vie à une nouvelle destination durable.

Domaine de Graux est une ferme agroécologique de 120 hectares située à Tournai, ancrée dans plus de 500 ans d'histoire. Aujourd'hui, le Domaine entame un nouveau chapitre en tant que lieu d'accueil pour les entreprises et les organisations : un endroit où l'alimentation, la nature, l'hospitalité, l'apprentissage et les liens humains se rencontrent.

Au cœur de cette destination, « The Harvest » est une cuisine événementielle ultra-locale, de la ferme à l'assiette, qui s'appuie sur les récoltes de notre maraîchage, nos champs et vergers, complétées par les produits de producteurs bio de la région. Elle accompagnera les événements accueillis au Domaine et leur spécificité : séminaires, réunions, banquets, buffets, walking dinners (...).

Alors que nous préparons notre ouverture en mars 2027, nous recherchons un F&B Manager qui partage cette vision ; capable d'imaginer et orchestrer une expérience F&B du premier événement aux prochaines saisons.

Une opportunité

Sous la responsabilité de la Direction des Opérations, vous pilotez l'ensemble de l'activité Food & Beverage et de sa prestation événementielle B2B. Vous supervisez les équipes de cuisine et de salle, tout en travaillant en synergie étroite avec le Chef de cuisine, partenaire clé de la vision culinaire.

En amont de l'ouverture, vous structurez les opérations, les équipes et les standards de service. Ensuite, vous orchestrez des événements aux formats variés, du petit-déjeuner au banquet, en assurant qualité d'accueil, fluidité logistique, rentabilité et cohérence avec les valeurs durables du Domaine.

Ce que vous allez créer et diriger

Construire l'expérience F&B et l'offre événementielle

- Définir, avec la Direction des Opérations et la Direction Sales, l'organisation de l'offre F&B pour les entreprises et organisations accueillies au Domaine : séminaires, réunions, buffets, walking dinners et banquets.
- Traduire la promesse d'une hospitalité généreuse, élégante et durable en standards concrets : parcours client, mise en place, service, présentation et attention aux détails.
- Travailler en synergie avec le Chef de cuisine pour adapter l'offre, les menus, les volumes et les rythmes de service à chaque événement, dans le respect de la charte alimentaire du Domaine.

Piloter les équipes de cuisine et de salle

- Encadrer l'ensemble des équipes F&B, cuisine comprise, dans une logique de confiance, de responsabilité et de collaboration avec le Chef de cuisine, référent de la création et de l'exécution culinaires.
- Participer au recrutement, à l'intégration, à la formation, à la planification et à l'animation des équipes permanentes et des renforts événementiels.
- Installer une coordination fluide entre cuisine, salle, équipes commerciales et événementielles, ainsi qu'avec les autres services du Domaine.

Préparer l'ouverture et sécuriser les opérations

- Contribuer à la mise en place des espaces, du matériel, des procédures, des outils de réservation et des modes opératoires avant l'ouverture de mars 2027.
- Formaliser les briefings, déroulés événementiels, fiches de fonction, contrôles qualité et procédures de service ; organiser des répétitions et événements tests.
- Anticiper les besoins opérationnels selon les effectifs, les formats, les contraintes alimentaires et les volumes attendus.

Garantir la performance et la démarche durable

- Piloter les budgets F&B, les coûts de personnel, les achats liés au service, les stocks, les inventaires et les indicateurs de rentabilité, en lien avec le Chef et la Direction des Opérations.
- Veiller à l'hygiène, à la sécurité, aux obligations réglementaires et à la qualité constante des prestations, de la préparation au retour d'expérience client.
- Limiter les déchets et le gaspillage et valoriser les produits de la ferme et des producteurs locaux, en coopération avec l'équipe agricole.

À quoi ressembleront vos premiers succès ?

Avant l'ouverture, vous aurez :

- Mis en place une organisation F&B claire, cohérente et opérationnelle.
- Constitué et préparé les équipes de cuisine et de salle avec le Chef.
- Éprouvé les standards et la coordination lors d'événements tests.

Quel profil recherchons-nous ?

Nous recherchons un leader de terrain, structuré, fédérateur et engagé.

- 5 à 10 ans d'expérience en Food & Beverage, hôtellerie, traiteur haut de gamme, centres de conférences ou lieux événementiels, avec une solide exposition aux événements B2B.
- Une expérience confirmée de coordination des opérations de salle et de cuisine, de management d'équipes pluridisciplinaires et de collaboration étroite avec un Chef.
- Une grande maîtrise des prestations en groupes : banquets, séminaires, buffets, walking dinners et événements de taille variable, avec le souci du détail et du timing.
- Un sens aigu de l'accueil, de la qualité de service et de l'expérience client, associé à la rigueur budgétaire et à une réelle culture du résultat.
- Une sensibilité sincère aux produits de saison, à la cuisine de la ferme à l'assiette et à une démarche de durabilité concrète.
- Aisance de l’utilisation des outils informatiques
- Bilingue FR/NL, l’anglais est un atout

Pourquoi rejoindre l'équipe du Domaine de Graux ?

- L'opportunité rare de façonner une offre F&B événementielle dès sa création, au sein d'un lieu singulier et non ouvert au public.
- Un projet agroécologique de 120 hectares, une cuisine ultra-locale et une relation directe avec la ferme et les producteurs.
- Une mission de management stimulante, en synergie avec le Chef et des équipes réunies autour d'une même ambition.
- La possibilité d'associer excellence opérationnelle, hospitalité et impact positif.

Nous accueillons les candidatures de personnes de tous horizons et de toutes identités. Au Domaine de Graux, la diversité des points de vue fait la richesse de notre écosystème.



Comment postuler ?

Envoyez-nous votre CV ainsi qu’une courte lettre ou vidéo de motivation expliquant pourquoi ce poste et ce lieu vous parlent à info@domainedegraux.com