



F&B MANAGER

Voltijds

Startdatum: 1e kwartaal 2027

Locatie: Domaine de Graux,

Doornik — functie op locatie



**Meer dan gastvrijheid. Een project met betekenis.
Help mee een nieuwe duurzame bestemming vorm te geven.**

Domaine de Graux is een agro-ecologische boerderij van 120 hectare in Doornik, geworteld in meer dan 500 jaar geschiedenis. Vandaag begint het Domaine aan een nieuw hoofdstuk als ontmoetingsplek voor bedrijven en organisaties: een plek waar voeding, natuur, gastvrijheid, leren en menselijke verbinding samenkomen.

In het hart van deze bestemming staat "The Harvest", een ultralokale evenementenkeuken van boer tot bord. Ze vertrekt van de oogst uit onze groentetuin, akkers en boomgaarden, aangevuld met producten van biologische producenten uit de regio. The Harvest ondersteunt de evenementen op het Domaine in al hun diversiteit: seminars, vergaderingen, banketten, buffetten, walking dinners ...

Terwijl we ons voorbereiden op onze opening in maart 2027, zoeken we een F&B Manager die deze visie deelt en een F&B-beleving kan bedenken en regisseren, van het allereerste evenement tot de seizoenen die volgen.

Een unieke kans

Onder de verantwoordelijkheid van de Operations Director stuur je de volledige Food & Beverage-activiteit en het B2B-evenementenaanbod aan. Je geeft leiding aan de keuken- en zaalteams en werkt nauw samen met de chef-kok, een sleutelpartner in de culinaire visie.

In de aanloop naar de opening structureer je de werking, de teams en de servicestandaarden. Daarna regisseer je evenementen in uiteenlopende formats, van ontbijt tot banket, met oog voor kwaliteitsvol onthaal, vlotte logistiek, rendabiliteit en coherentie met de duurzame waarden van het Domaine.

Wat je zult opbouwen en leiden

• De F&B-beleving en het evenementenaanbod uitbouwen

- Samen met de Operations Director en de Sales Director de organisatie van het F&B-aanbod bepalen voor de bedrijven en organisaties die het Domaine ontvangt: seminars, vergaderingen, buffetten, walking dinners en banketten.
- De belofte van gulle, elegante en duurzame gastvrijheid vertalen naar concrete standaarden: klantentraject, mise-en-place, service, presentatie en aandacht voor detail.
- Nauw samenwerken met de chef-kok om het aanbod, de menu's, de volumes en het serviceritme af te stemmen op elk evenement, met respect voor het voedingscharter van het Domaine.

De keuken- en zaalteams aansturen

- Leiding geven aan alle F&B-teams, de keuken inbegrepen, vanuit vertrouwen, verantwoordelijkheid en samenwerking met de chef-kok, die eindverantwoordelijk is voor de culinaire creatie en uitvoering.
- Meewerken aan de rekrutering, onboarding, opleiding, planning en motivatie van zowel de vaste teams als de extra krachten voor evenementen.
- Zorgen voor een vlotte coördinatie tussen keuken, zaal, sales- en eventteams en de andere diensten van het Domaine.

De opening voorbereiden en de werking verankeren

- Bijdragen aan de inrichting van de ruimtes, het materiaal, de procedures, de reservatietools en de werkmethodes vóór de opening in maart 2027.
- Briefings, draaiboeken voor evenementen, functiebeschrijvingen, kwaliteitscontroles en serviceprocedures uitschrijven; repetities en testevenementen organiseren.
- Operationele behoeften vooruitplannen op basis van bezetting, formats, dieetwensen en verwachte volumes.

Prestaties en duurzaamheid waarborgen

- De F&B-budgetten, personeelskosten, service-gerelateerde aankopen, voorraden, inventarissen en rendabiliteitsindicatoren opvolgen, in overleg met de chef-kok en de Operations Director.
- Toezien op hygiëne, veiligheid, wettelijke verplichtingen en een constante kwaliteit van de dienstverlening, van voorbereiding tot klantenfeedback.
- Afval en verspilling beperken en de producten van de boerderij en lokale producenten tot hun recht laten komen, in samenwerking met het landbouwteam.

Hoe zien jouw eerste successen eruit?

Voor de opening heb je:

- Een heldere, coherente en operationele F&B-organisatie op poten gezet.
- Samen met de chef-kok de keuken- en zaalteams samengesteld en voorbereid.
- De standaarden en de coördinatie getest tijdens testevenementen.

Wie zoeken we?

We zoeken een leider op de werkvloer: gestructureerd, verbindend en geëngageerd.

- 5 tot 10 jaar ervaring in Food & Beverage, hotellerie, high-end catering, congresscentra of eventlocaties, met stevige ervaring in B2B-evenementen.
- Aantoonbare ervaring in het coördineren van zaal- en keukenwerking, het leiden van multidisciplinaire teams en een nauwe samenwerking met een chef.
- Een grote vertrouwdsheid met groepsservices: banketten, seminars, buffetten, walking dinners en evenementen van wisselende omvang, met oog voor detail en timing.
- Een sterk gevoel voor gastvrijheid, servicekwaliteit en klantbeleving, gecombineerd met budgettaire nauwgezetheid en een echte resultaatgerichtheid.
- Een oprechte voeling met seizoensproducten, koken van boer tot bord en een concrete duurzaamheidsaanpak.
- Vlot overweg kunnen met informaticatools.
- Tweetalig NL/FR, kennis van het Engels is een troef.

Waarom aansluiten bij het team van Domaine de Graux?

- De unieke kans om een F&B-evenementenaanbod vanaf het begin mee vorm te geven, op een unieke plek die niet open is voor het publiek.
- Een agro-ecologisch project van 120 hectare, een ultralokale keuken en een rechtstreekse band met de boerderij en de producenten.
- Een uitdagende managementrol, in synergie met de chef-kok en teams die samen dezelfde ambitie delen.
- De mogelijkheid om operationele excellentie, gastvrijheid en positieve impact te combineren.

*We verwelkomen sollicitaties van mensen met uiteenlopende achtergronden en identiteiten. Bij
Domaine de Graux verrijken verschillende perspectieven ons ecosysteem.*



Hoe solliciteren?

**Stuur ons jouw cv en een korte
motivatiebrief of -video waarin je vertelt
waarom deze functie en deze plek jou
aanspreken:**

info@domainedegraux.com