

NOOM HOTEL ABIDJAN PLATEAU RECRUTE DIRECTEUR(TRICE) FOOD & BEVERAGE

DESCRIPTION DU POSTE

- ◆ **Intitulé** : Directeur(trice) Food & Beverage
- ◆ **Direction** : Food & Beverage
- ◆ **Catégorie** : Cadre dirigeant – Membre du Comité de Direction
- ◆ **Supérieur hiérarchique** : General Manager (lien fonctionnel : Direction F&B Groupe)
- ◆ **Localisation** : Abidjan – Plateau, Côte d'Ivoire

LE GROUPE

Fondé en 2012 par Teyliom Group, **Mangalis Hotel Group** développe trois enseignes en Afrique de l'Ouest — **NOOM** (haut de gamme), **SEEN** (milieu de gamme) et **YAAS** (lifestyle économique) — au Sénégal, en Côte d'Ivoire, en Guinée et au Niger. Une signature : des matières naturelles appuyées par une audace technologique. Une ambition : devenir la référence de l'hôtellerie africaine.

CONTEXTE & ENJEUX DU POSTE

Au cœur du Plateau, le **Noom Hotel Abidjan** déploie une offre F&B multi-concepts du 7e au 21e étage : **Le Boulevard**, **Zo Bar**, **Laguna Bar**, **Sky Bar**, le restaurant **Ayoka**, la **salle Mikko**, ainsi que les banquets, événements, lounges et le room service.

Dans le cadre du renforcement de la performance de ses opérations F&B, le Groupe recherche un(e) **Directeur(trice) Food & Beverage**, véritable **business owner** et chef d'orchestre de l'expérience F&B. Membre du Comité de Direction, il/elle fixe le cap, porte le P&L de l'ensemble des points de vente, dirige ses managers et travaille en binôme avec le Chef Exécutif, pour faire du F&B un moteur de croissance et de rentabilité de l'hôtel et de Noom Abidjan une référence de l'hospitalité et de la restauration sur le marché ivoirien.

Il/elle travaille en étroite collaboration avec les Directions Commerciale & Marketing, Financière, Ressources Humaines, Hébergement, Technique et Achats.

VOS RESPONSABILITÉS DE DIRECTION

- ◆ **Fixer le cap** : stratégie F&B en cohérence avec le Groupe et le positionnement 5 étoiles ; concept et objectifs de performance de chaque outlet ; priorités d'investissement.
- ◆ **Porter le P&L** : chiffre d'affaires, GOP et rentabilité ; budget, forecasts et analyse des écarts ; Food, Beverage, Labor et Prime Cost ; Average Check, couverts, mix produit, upselling et menu engineering.
- ◆ **Développer le business** : clientèle locale, Corporate, MICE, groupes, VIP, institutions et ambassades ; Banquets & Events avec la Direction Commerciale ; partenariats et événements signature.
- ◆ **Faire rayonner l'offre gastronomique** : avec le Chef Exécutif, des concepts et cartes créatifs, réguliers et rentables, adaptés aux tendances du marché d'Abidjan.
- ◆ **Garantir l'excellence 5 étoiles** : standards et SOP Mangalis, expérience client différenciante, situations VIP sensibles, scores qualité et e-réputation, normes HACCP, hygiène et traçabilité.
- ◆ **Optimiser les ressources** : achats et relations fournisseurs, stocks et inventaires, contrôle interne, effectifs, plannings et productivité.
- ◆ **Construire l'organisation** : recrutement des managers clés, développement des talents et futurs leaders, culture de service, de performance et d'excellence.
- ◆ **Représenter l'hôtel** : ambassadeur de Noom auprès des clients, partenaires et médias ; contributeur actif du Comité de Direction et des projets Groupe.

VOTRE PROFIL

- ◆ Bac+4/5 en Hospitality Management, gestion hôtelière, F&B Management ou Business Administration ; formation spécialisée F&B appréciée ; certification **HACCP / Food Safety indispensable**.
- ◆ **10 ans minimum** en hôtellerie et restauration haut de gamme, dont **au moins 3 ans comme Directeur F&B** (ou adjoint), en hôtel 5 étoiles, idéalement au sein d'un groupe international.
- ◆ Responsabilité démontrée d'un **P&L F&B multi-outlets** (restaurants, bars, rooftop, banquets, room service) et management d'équipes importantes.
- ◆ Bonne connaissance du marché de l'hôtellerie et de la restauration haut de gamme à Abidjan.
- ◆ **Bilingue français / anglais**, excellent niveau professionnel dans les deux langues.

COMPÉTENCES & QUALITÉS

- ◆ **Expertise** : F&B management multi-outlets, cost control et analyse des marges, menu engineering et revenue optimization, budget et reporting, stocks et contrôle interne, PMS / POS (Opera, Micros), Excel avancé, Power BI apprécié.
- ◆ **Leadership** : capacité à fédérer et à développer les talents, culture du résultat, sens commercial et entrepreneurial, négociation et influence.
- ◆ **Posture** : exigence et sens du détail, orientation client, créativité, décision rapide et sang-froid en situation de crise, diplomatie, confidentialité, aisance en environnement multiculturel.

CE QUE NOUS OFFRONS

- ◆ Un siège au **Comité de Direction** et une réelle autonomie de décision.
- ◆ Un portefeuille F&B unique au cœur du Plateau, du 7e au 21e étage.
- ◆ Un environnement dynamique, multiculturel et exigeant, au sein d'un groupe africain en pleine croissance.
- ◆ Une rémunération attractive selon profil et de réelles perspectives d'évolution au sein du Groupe.

COMMENT POSTULER

- ☐ CV + lettre de motivation : recrutement.abidjan@mangalis.com
- ☐ Objet du mail : « **DF&B NHAP – Nom Prénom** »
- ☐ Références professionnelles appréciées
- ☐ Date limite de candidature : **31/10/2026**