



OFFRE D'EMPLOI

La Pinte Vaudoise, restaurant d'application à Pully, recherche un-e

RESPONSABLE F&B (FOOD & BEVERAGE)

Type de contrat : CDI, avec entrée en fonction le 1er octobre 2026 ou à convenir

Temps et lieu de travail : 80-100%, à Pully (VD)

Missions principales

Rattaché-e à l'Administrateur délégué de GastroVaud, le-la Responsable F&B assure la gestion opérationnelle globale de l'établissement La Pinte Vaudoise, restaurant d'application alliant exploitation professionnelle et mission de formation. Garant-e de la qualité du service, de la rentabilité de l'exploitation et de la satisfaction de la clientèle, il-elle pilote l'ensemble des activités de restauration avec une large autonomie, dans le respect des standards de qualité et des objectifs stratégiques et financiers définis.

La Pinte Vaudoise entame une nouvelle phase de développement, portée par un projet d'évolution de son offre et de son environnement. Le/la Responsable F&B aura l'opportunité de participer activement à cette évolution, en contribuant à la construction de nouvelles propositions culinaires, à l'optimisation de l'exploitation et à la fédération des équipes autour d'une ambition commune.

Ses missions incluent :

- Gestion opérationnelle complète de l'établissement : organisation du service, coordination des équipes de salle et de cuisine, garantie de la qualité de l'accueil et des prestations, en collaboration avec les chefs de domaine (cuisine, service, intendance).
- Élaboration et suivi des budgets d'exploitation, calcul et maîtrise des coûts (food cost, beverage cost, masse salariale), analyse des marges et mise en place de mesures correctives.
- Gestion des achats et des relations fournisseurs, négociation des conditions, contrôle des stocks et des inventaires.
- Participation au recrutement, formation, planification et encadrement du personnel de salle et de cuisine, dans le respect de la CCNT et de la législation du travail en vigueur.
- Soutien aux chefs de départements (cuisine, service, intendance) dans l'accompagnement et l'encadrement des demandeurs d'emploi.
- Élaboration et mise à jour de l'offre culinaire et des cartes, en collaboration avec le chef de cuisine, dans un souci de rentabilité et de cohérence avec le concept de l'établissement.
- Développement et mise en œuvre d'actions marketing et de communication visant à renforcer la notoriété et la fréquentation de l'établissement.
- Garantie du respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP) ainsi que des dispositions légales applicables à l'exploitation.





OFFRE D'EMPLOI

- Suivi administratif de l'exploitation : reporting régulier à l'Administrateur délégué, tenue des indicateurs de performance (chiffre d'affaires, rentabilité, satisfaction clientèle).
- Participation à l'organisation d'événements et de manifestations propres à l'établissement.
- Force de proposition dans l'amélioration continue des processus d'exploitation et le développement de nouveaux concepts ou prestations.

Profil recherché

- Formation supérieure en hôtellerie-restauration (brevet fédéral, diplôme ES/HES ou équivalent) ; une expérience confirmée dans la gestion d'un établissement peut compenser l'absence d'une formation supérieure.
- Expérience de 3 à 5 ans dans une fonction de gestion similaire, idéalement en restauration ou hôtellerie.
- Excellentes compétences en gestion et calcul des coûts (food cost, beverage cost), maîtrise des outils bureautiques (Pack Office) et des logiciels de gestion de restauration (caisse, stocks).
- Solides compétences en marketing et communication, avec le sens du développement commercial.
- Bonne connaissance de la législation du travail (CCNT) et des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP).
- Sens aigu des responsabilités, autonomie et excellente gestion des priorités, avec la capacité à piloter plusieurs volets de l'exploitation en parallèle et à anticiper les besoins.
- Leadership naturel, esprit d'équipe et capacité à fédérer et motiver le personnel.
- Esprit d'initiative, proactivité et goût pour l'entrepreneuriat, avec l'envie de contribuer activement au développement de l'établissement.
- Aisance relationnelle, sens du service et de l'accueil, à l'aise avec une clientèle variée.
- Etablissement ouvert du lundi au vendredi, service de midi. Disponibilité pour des horaires flexibles ponctuels, y compris soirs et week-ends.

Conditions et avantages

Poste stratégique à fortes responsabilités offrant une large autonomie, des missions variées et des perspectives de développement professionnel.

Rémunération selon expérience et standards de la branche, conditions attractives.

Environnement de travail bienveillant et dynamique, propice à la prise d'initiatives, avec une approche orientée résultats.

Opportunité unique de participer activement à l'évolution d'un établissement emblématique, d'imaginer de nouveaux concepts et de contribuer à la construction de son avenir.

Évolution dans une branche passionnante et porteuse de valeurs humaines, au sein d'un écosystème chaleureux.

Etablissement facilement accessible en transports publics.





OFFRE D'EMPLOI

Candidature

Merci d'envoyer votre dossier complet et lettre de motivation à RH@federation-mag.ch avec l'objet « Candidature – Responsable F&B », **avant le 17 août**.

La Pinte Vaudoise, établissement exploité sous l'égide de GastroVaud, est un lieu emblématique de la gastronomie vaudoise à Pully labellisé Fait Maison. Elle a pour mission de valoriser les produits du terroir et le savoir-faire de la restauration régionale, dans un cadre convivial et de qualité.

Avec une vingtaine de collaborateurs fixes, La Pinte Vaudoise accueille une clientèle variée (50 à 150 couverts par jour) et produit également quotidiennement plus de 800 repas traiteur labellisés Fourchette Verte Junior destinés au secteur institutionnel.

Restaurant d'application mis en place à la demande du Canton de Vaud, La Pinte Vaudoise joue également un rôle important dans l'insertion professionnelle. Dans le cadre de programmes d'emploi temporaire, elle accompagne chaque jour plusieurs dizaines de professionnels de l'hôtellerie-restauration en recherche d'emploi en leur permettant de perfectionner leurs compétences en vue de leur réintégration professionnelle.