



FC METZ STADIUM recherche un(e) :

RESPONSABLE DE RESTAURATION EVENEMENTIELLE (H/F)

DESCRIPTION DU POSTE

Sous l'autorité du Directeur d'exploitation de la SAS FC Metz Stadium, le/la Responsable Restauration Evènementielle pilotera la gestion des buvettes du Stade Saint-Symphorien et, à ce titre, supervisera la préparation, la coordination et l'organisation opérationnelle complète des buvettes activées les jours de match et lors d'événements (concerts, manifestations internes ou externes).

Véritable chef(fe) d'orchestre de l'activité restauration BtoC, il/elle encadrera et accompagnera le Chargé de Restauration Evènementielle afin d'assurer la fluidité de l'exploitation, la performance commerciale et la qualité de l'offre et de service auprès des spectateurs.

OBJECTIFS

- Assurer une exploitation fluide et performante des buvettes les jours d'événements,
- Maximiser le chiffre d'affaires et la rentabilité par point de vente,
- Garantir une expérience client rapide, qualitative et sécurisée,
- Assurer une gestion rigoureuse des stocks et des flux financiers,
- Veiller au respect strict des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire et sécurité des collaborateurs,
- Contribuer à élaborer la stratégie à moyen terme de l'activité.

MISSIONS OPÉRATIONNELLES DÉTAILLÉES

1. Préparation opérationnelle en amont des événements

- Définir le plan d'implantation des buvettes ouvertes selon la typologie de l'événement et la jauge attendue,
- Evaluer et valider les besoins en personnel (managers, vendeurs, renforts logistiques) en fonction des flux prévisionnels,
- Valider les commandes fournisseurs,
- Vérifier la cohérence des volumes commandés avec l'historique de consommation et les prévisions d'affluence,
- Planifier les livraisons et coordonner les espaces de stockage,
- Organiser la répartition des stocks par buvette (quantitatif initial par point de vente),
- Préparer les caisses et terminaux de paiement,
- Anticiper les besoins en matériel (tireuses, frigos, friteuses, percolateurs, etc.),
- Superviser la réception et le contrôle qualitatif et quantitatif des livraisons,
- Organiser l'acheminement des marchandises vers chaque point de vente.

2. Mise en place le jour J

- Contrôler la mise en place des buvettes :
 - propreté des espaces,
 - affichage des prix,
 - mise en froid des produits,
 - fonctionnement effectif des appareils
 - installation des tireuses et raccordements,
 - mise à disposition des consommables.
- Vérifier la conformité sanitaire avant ouverture (températures, traçabilité, D.L.C., échantillonnage si nécessaire),
- Briefing des équipes : objectifs de vente, organisation des postes, procédures d'encaissement, règles d'hygiène, gestion des pics d'affluence.

3. Supervision pendant l'exploitation

- Assurer des tournées régulières sur l'ensemble des buvettes,
- Veiller à la fluidité des files d'attente et adapter les ressources si nécessaire,
- Réallouer les stocks en temps réel entre points de vente selon la consommation,
- Gérer les imprévus : rupture produit, panne matériel, absence personnel, incident client,
- Maintenir un niveau constant de qualité de service et de présentation,
- Garantir le respect des règles d'hygiène en continu (tenues, manipulation, nettoyage).

4. Gestion des stocks et flux financiers

- Superviser les inventaires avant et après chaque événement,
- Analyser les écarts de stock de denrées, boissons, matériels et identifier les anomalies,
- Contrôler les remontées de caisse et la cohérence des ventes,
- Sécuriser les flux financiers en fin d'événement,
- Consolider les données d'exploitation : volumes vendus, panier moyen, ressources utilisées.

5. Clôture post-événement

- Organiser le rangement, le nettoyage et la sécurisation des buvettes,
- Superviser la récupération des stocks restants,
- Identifier les pertes ou écarts,
- Réaliser un débrief opérationnel à chaud avec les managers de buvette,
- Analyser les performances :
 - chiffre d'affaires par zone, point de vente, spectateur,
 - taux de marge,
 - performance des produits,
 - efficacité du dimensionnement R.H.,
- Mise en place des actions correctives pour les prochains événements.

6. Optimisation continue

- Analyser les flux spectateurs et identifier les zones à potentiel,
- Proposer des ajustements d'implantation ou de parcours client,
- Tester de nouveaux produits adaptés au public du stade,
- Mettre en place des actions pour améliorer la rapidité de service,
- Développer des offres promotionnelles adaptées aux temps forts (mi-temps, avant-match),
- Consolider et reporter les atterrissages de chaque prestation, analyser la rentabilité par zone, le taux de marge, ainsi que d'autres KPI,
- Proposer un budget annuel et en assurer le suivi et le reporting,
- Proposer annuellement un budget d'investissement (matériel, infrastructures, etc...).

7. Management opérationnel

- Manager le chargé de restauration événementielle,
- Coordonner le personnel temporaire et assurer l'interface avec le prestataire,
- Encadrer les managers de buvette et équipes de vente,
- Former les équipes aux standards de service et aux règles sanitaires,
- Instaurer une culture de performance commerciale et de rigueur opérationnelle.

RATTACHEMENT HIÉRARCHIQUE

- Directeur d'exploitation

EXPERIENCES

- Vous justifiez d'une première expérience de 2 à 3 ans.
- Une expérience en restauration ou chez un traiteur serait un plus.

COMPÉTENCES

- Aisance relationnelle
- Esprit d'équipe
- Rigueur, autonomie et réactivité
- Rigueur administrative
- Sens de l'organisation et de l'anticipation
- Capacité de prise de décision
- Force de proposition

LIEU DE TRAVAIL

- Longeville-lès-Metz / Metz, au sein du Stade Saint-Symphorien, avec interventions possibles sur d'autres sites du groupe selon les événements

TYPE DE CONTRAT – DÉBUT DE CONTRAT

- CDI
- Temps plein
- Dès que possible

DIVERS

- Poste ouvert aux personnes en situation de handicap

CANDIDATURES

- Les candidatures (CV + Lettre de motivation) sont à adresser par e-mail à : recrutement@fcmetz.com, avec l'objet « OFFRE D'EMPLOI : RESPONSABLE DE RESTAURATION EVENEMENTIELLE » **avant le 22 mai 2026**
Afin de faciliter le traitement des candidatures, merci de nommer vos fichiers comme suit :
Nom_Prenom_CV.pdf et Nom_Prenom_Lettre de motivation.pdf