



LNM NAVIGATION SUR
LES TROIS - LACS

Fondée en 1872, La LNM assure des lignes de transport touristique dans la Région des Trois-Lacs. Sa flotte se monte à 7 unités, dont un bateau à vapeur historique, le D/s Neuchâtel, construit en 1912

La Société transporte environ 250'000 passagers par saison et parcourt pour cela plus de 90'000 km sur les 3 lacs et canaux de la région.

La LNM est propriétaire à 100% de sa société-fille LNM Gastro SA, active dans la restauration, à bord des bateaux et au Port de Neuchâtel. Celle-ci sert plus de 30'000 repas par an à la carte et lors des banquets dans ses 6 restaurants

Vous avez le goût de la gastronomie, le sens de l'innovation culinaire et une solide expertise en gestion opérationnelle ? En tant que responsable du département Gastronomie, vous jouez un rôle central dans nos activités, de la cuisine centrale aux restaurants, en incluant le service traiteur.

Afin de compléter notre équipe, nous recherchons :

Un(e) responsable F & B (100%)

Missions :

Général

- Assurer le fonctionnement de l'ensemble des points de restauration (5 restaurants sur les bateaux, un bar-restaurant sur le port)
- Manager les équipes restauration (Chef Exécutif, Gérant de bar ainsi que leurs équipes, personnel de salle)
- Être force de proposition pour innover et implémenter des offres nouvelles conjointement avec la Responsable Offre & Marketing
- Etablir un tableau de bord hebdomadaire pour la direction

LNM Gastro

- Gérer l'offre de restauration et en assurer le développement qualitatif et son attractivité
- Gérer les besoins en ressources. Effectuer le suivi saisonnier et le briefing journalier des équipes de restauration
- Etablir le budget et assurer la maîtrise des coûts et des rendements, notamment en participant activement à la gestion des achats
- Participer conjointement avec la Responsable Offre & Marketing à l'élaboration de l'offre et assurer leur suivi par l'équipe de service

- Assurer la planification et le suivi des manifestations à bord des unités, ainsi que le suivi des clients et de leur satisfaction
- Mettre en place la prospection de clients corporate, assurer le suivi, négocier et planifier les événements avec eux
- Mettre en place un suivi et un controlling des événements
- Développer l'offre traiteur

Profil souhaité :

- Titulaire d'un diplôme en hôtellerie/restauration
- Expérience de plusieurs années dans des fonctions similaires
- A l'aise avec les outils de pilotage (menu engineering, indicateurs de performance, tableaux de bord) pour orienter les choix opérationnels et stratégiques.
Compétences analytiques avancées
- Autonome, organisé(e) et structuré(e), capable de piloter plusieurs projets en parallèle, tout en restant proche du terrain.
- Leadership, exigence et esprit d'équipe, réelle sensibilité pour l'innovation culinaire et l'expérience client.
- Sensibilité commerciale
- Bonne capacité de communication et esprit d'équipe développé
- Expérience en management d'équipe

Nous offrons :

Un cadre de travail original au sein d'une équipe motivée et dynamique

Une flexibilité dans les horaires et télétravail possible un jour par semaine hors saison

Une fonction très variée

Une activité saisonnière (heures estivales compensées par des récupérations en hiver (horaires annualisés)

5 semaines de vacances

Conditions d'engagement :

Type de contrat : contrat de durée indéterminée

Date d'entrée souhaitée : de suite ou à convenir

Lieu de travail : Neuchâtel

Taux d'activité : 100%

Si vous êtes intéressé(e), nous vous remercions de nous faire parvenir votre dossier de candidature complet ainsi que vos prétentions salariales par email : p.voets@lnm.ch

Délai pour les postulations : **25 juin 2025**

Agences s'abstenir