

Jeux olympiques de la jeunesse

<https://digitalsmartlab.tech/fr/dakar-2026/poste/food-and-beverage-fbvenue-coordinator-coordonnateur-de-la-restauration-sur-site-de-competition-h-f/>

Food and Beverage (F&B)Venue Coordinator/ Coordinateur de la Restauration sur Site de Compétition (H/F)

Superviseur direct : Head of FNB

Direction : Games Services

Relations Fonctionnelles :

Externes :

- Prestataire FNB

Internes :

- Venue Management du site;
- Equipes opérationnelles du site (sécurité, medical, cleaning & waste...)

Organisme employeur

Comité d'Organisation des Jeux Olympiques de la Jeunesse Dakar 2026

Type de poste

Temps plein, Prestation de services

Lieu du poste

Dakar, Dakar, Sénégal

Date de publication

février 18, 2026

Contexte

Au cours de la 133^{ème} session du Comité International Olympique (CIO), tenue à Buenos Aire en octobre 2018, le Sénégal a été désigné pour accueillir la quatrième édition des jeux olympiques de la jeunesse.

Le Sénégal est ainsi le premier pays africain à accueillir les Jeux Olympiques de la jeunesse (JOJ). Cet événement de grande envergure est en phase avec les projets du gouvernement du Sénégal qui ambitionne de positionner le pays comme le hub multiservices de référence, d'attraction de devises et de capitaux étrangers au niveau régional.

Les JOJ qui devaient initialement se dérouler en 2022 ont été reportés en 2026. À cet effet, pour une meilleure organisation de l'événement, un comité d'organisation (COJOJ) a été créé sous la forme d'une Association de droit privé dont les membres fondateurs sont :

- Le Gouvernement du Sénégal, représenté par le ministre des Finances et du Budget et le ministre des Sports ;
- Le Comité National Olympique et Sportif Sénégalais (CNOSS) représenté par son Président ;
- La ville de Dakar représentée par le Maire.

Les JOJ représentent un catalyseur pour une transformation sportive sociale, culturelle, éducative et économique qui créera de nouveaux espoirs, de nouvelles opportunités et de la confiance pour les jeunes.

En effet, Dakar 2026 est né du désir d'amener les jeux olympiques de la Jeunesse dans toutes les parties du monde et de les placer au cœur de la transformation de l'Afrique.

Par conséquent, l'ampleur de cet événement et les opportunités qu'il offre nécessitent une organisation bien structurée avec l'identification et le recours à des

compétences pointues dans des domaines variés, liés à la livraison d'un évènement sportif de dimension mondiale.

C'est dans ce cadre que le COJOJ souhaite procéder à la sélection des meilleurs talents pour l'accompagner dans la réalisation de ses missions.

Dakar 2026, c'est une équipe de collaborateurs passionnés qui, ensemble, s'apprêtent à offrir au monde le plus grand événement sportif organisé en Afrique.

Être un collaborateur de Dakar 2026 c'est partager une aventure humaine unique et participer à la transformation de l'Afrique.

C'est une opportunité de développer ses compétences et de relever continuellement des défis en donnant le meilleur de soi-même dans un environnement dynamique et motivant qui valorise le partage, l'excellence, l'impact et la créativité.

Missions et responsabilités

Le/La Food and Beverage Venue Coordinator est responsable de la planification, coordination et supervision opérationnelle des opérations food & beverage sur un site de compétition.

Il/Elle assure, en amont et pendant l'événement, la mise en œuvre des niveaux de service F&B validés, en étroite collaboration avec le Venue Management, le prestataire F&B et la Head of F&B.

Il/Elle est en charge des activités suivantes:

Planification opérationnelle F&B avec le Venue Management

Participer activement à la planification F&B du site en lien avec le Venue Management :

- Cartographie des zones F&B;
- Identification des points de service par stakeholder;
- Définition des flux (livraison, service, circulation);
- Contribuer à l'élaboration et à la validation;
- Des plannings d'opération F&B par jour de compétition;
- Des horaires de service;
- Des besoins en ressources (espaces, accès, énergies, eau);
- Anticiper les contraintes spécifiques du site (lockdown, sécurité, accès, horaires compétition);
- Être force de proposition pour optimiser l'organisation F&B sur site.

Coordination et préparation avec le prestataire F&B

Travailler avec le prestataire F&B sur la traduction opérationnelle de la planification :

- Travailler avec le prestataire F&B sur la traduction opérationnelle de la planification; staffing/ Volumes de repas et de boissons / Implantation des points de service;
- Vérifier l'alignement entre le contrat, les niveaux de service validés et le plan opérationnel du site;
- Identifier les écarts et alerter la Head of F&B en amont.

Supervision opérationnelle F&B sur site

Superviser quotidiennement l'ensemble des opérations F&B sur le site :

- Mise en place / Service /Démontage;
- S'assurer du respect des plannings, des horaires et des procédures;
- Être présent(e) sur le terrain pendant les périodes critiques;
- Ajuster les opérations en temps réel en fonction des contraintes terrain.

Respect des niveaux de service par stakeholder

Garantir le respect strict des niveaux de service F&B par population.

Contrôler :

- Les quantités allouées;
- Les formats de distribution;
- Les restrictions d'accès;
- Veiller à l'équité et à la cohérence des services délivrés

Interface opérationnelle et reporting

Être l'interlocuteur principal terrain entre:

- Le prestataire F&B;
- Le Venue Management;
- La Head of F&B.

Remonter de façon structurée :

- Les incidents;
- Les écarts opérationnels;
- Les besoins d'arbitrage;
- Produire des rapports opérationnels (quotidiens ou ponctuels).

Suivi qualité, hygiène et sécurité

S'assurer que les opérations respectent :

- Les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire;
- Les procédures COJOJ sur site;
- Signaler immédiatement toute non-conformité;
- Travailler en coordination avec les équipes FNB QHSE et Sécurité.

Qualifications et compétences requises pour le poste

Formation et Expérience professionnelle

- Bac+5 en événementiel, hébergement, marketing ou équivalent;
- Expérience dans l'hôtellerie et la Restauration;
- Expérience dans l'organisation et la gestion d'évènement sportif.

Compétences techniques

- Excellente connaissance des normes de restaurations;
- Forte capacité de planification opérationnelle;
- Très bonne compréhension des opérations F&B événementielles;
- Lecture et application de plans opérationnels complexes;
- Bonnes compétences communicationnelles en français et en anglais.

Savoir être

- Capacité à gérer la pression et les imprévus terrain;
- Flexibilité, adaptabilité, ouverture d'esprit et rigueur;
- Grande Capacité organisationnelle;
- Collaboration avec les autres fonctions opérationnelles telles qu'hébergement, logistique, transport etc.;
- Esprit d'équipe et engagement;
- Être Orienté vers les résultats;
- Organisation et rigueur;
- Communication claire et assertive;
- Leadership terrain;
- Sens du service et de la responsabilité

Contraintes du poste

- Contrat CDD à temps plein ;
- Flexibilité à travailler au-delà des horaires de travail conventionnels le cas échéant;
- Poste basé à Dakar avec déplacements fréquents sur les sites.

Diversité et Inclusion

Au Comité d'organisation des JOJ – Dakar 2026, nous sommes convaincus que la diversité des parcours et des profils fait notre force.

Nous accueillons et encourageons toutes les candidatures, sans distinction de genre, d'âge, d'origine ou de situation de handicap.

Des aménagements peuvent être prévus afin de garantir un processus de recrutement et d'intégration inclusif pour toutes et tous.