



<https://latribunelibre.com/emploi/directeur-dhotel-restaurant-f-h>

Directeur d'hôtel restaurant F/H

Description

Bienvenue en Provence !

Situé à Aubagne (13), notre établissement l'hôtel 3* Noemys Pont de l'Etoile de 40 chambres et son restaurant vous accueille au poste de Directeur(trice), dans le cadre d'un remplacement.

Pourquoi rejoindre le Groupe Noemys?

Construire votre carrière dans un groupe qui regroupe des établissements différents (deux marques, trois gammes de produits) partageant des valeurs humaines fortes. Participer à une aventure humaine, dynamique et soucieuse de son environnement.

Accompagné(e) par votre équipe et épaulé(e) par les équipes support du Groupe Noemys (opérationnel, commercial, RH, support hôtelier...), vous êtes le/la véritable chef(fe) d'orchestre de l'établissement.

En quête de nouveaux défis, il vous appartient de gérer l'ensemble des activités de votre établissement tant sur la partie hébergement que sur la partie restauration.

Vous appréciez être sur le terrain et la polyvalence qu'offre ce métier. Vous avez le sens du service et êtes sensible à la satisfaction et fidélisation client afin d'optimiser le chiffre d'affaires de l'établissement.

Quelles seront vos missions ?

Opérations :

- Suivre la bonne application des process et standards du groupe et des normes d'hygiène, dans une démarche de développement durable.
- Assurer la bonne coordination entre les différents services.
- Assurer la gestion de l'établissement, saisie des factures et reporting pour le support siège
- S'assurer de la qualité des produits, de la propreté, de la bonne tenue et de la sécurité des lieux
- Effectuer le suivi de la maintenance technique réglementaire et préventive et veille à la bonne conservation du patrimoine
- Faire appliquer les normes d'hygiène alimentaire

Commercialisation et pilotage financier de l'établissement :

- Optimiser le remplissage de l'hôtel en collaboration avec l'équipe siège : suit la montée en charge des réservations et la concurrence, propose des modifications de tarifs et des offres sur les périodes plus creuses,
- Assurer la gestion des groupes et des séminaires
- Piloter le budget annuel validé par le siège et s'assure de son respect
- Suivre le compte d'exploitation et les indicateurs de gestion : PM, CA, ratios

Management des équipes :

- Superviser, animer, coordonner et contrôler les actions de l'équipe
- Recruter, développer et former les équipes dans le respect des procédures RH internes

Organisme employeur
GROUPE NOEMYS

Type de poste
Temps plein

Secteur
HÔTELS ET HÉBERGEMENT
SIMILAIRE

Lieu du poste
13005, AUBAGNE, AUBAGNE,
France

Salaire de base
37000 € - **Salaire de base**
43000 €

Date de publication
25 octobre 2024 à 11:03

Valide jusqu'au
24.11.2024

- Organiser et optimiser les plannings afin de veiller à la meilleure qualité de service, en fonction du remplissage.
- S'assurer de la sécurité au travail de l'ensemble de ses équipes

Prise de poste souhaitée dès que possible. Contrat CDI
Salaire brut : 3100€ mensuels + prime annuelle sur objectifs.
Horaires flexibles, Temps plein, 2 jours de repos par semaine

Qualifications

Vous justifiez d'une formation Bac +3 et d'une expérience significative et réussie au sein d'un établissement 2 ou 3* sur une fonction de N°1 ou de N°2 selon la structure, avec du management d'équipes et du recrutement de personnel saisonnier.

Vous êtes engagé(e) avec exemplarité et transparence auprès des équipes et vous adhérez aux valeurs de l'hospitalité. Vous êtes loyal, sincère et bon communicant.

Excellent(e) gestionnaire, orienté(e) satisfaction client et qualité de service vous aimez être force de proposition et présent(e) sur le terrain.

Vous êtes une personne de terrain polyvalent d'un excellent relationnel ayant le sens de l'accueil avec une expérience solide en restauration pour en assurer son développement.

Vous avez de solides compétences managériales, vous êtes prévenant, délicat et autoritaire.

Votre dynamisme et votre bonne humeur sont appréciés.

Vous parlez anglais.