



<https://latribunelibre.com/emploi/directeur-directrice-dhebergement-multisite-f-h>

Directeur / Directrice d'Hébergement multisite F/H

Description

Dans le cadre du développement de notre activité à Bordeaux, nous créons un poste de **Directeur / Directrice d'Hébergement multisite**.

Rattaché(e) au **Responsable des opérations basé à Paris**, vous pilotez la gestion de **4 meublés touristiques** et préparez l'ouverture de **deux boutique-hôtels 4 étoiles** situés dans le centre historique, prévus respectivement pour **mai 2026 et janvier 2027**.

En **lien étroit avec le siège parisien**, vous assurez la mise en œuvre opérationnelle du projet bordelais tout en bénéficiant du **soutien des fonctions centrales** (finance, RH, revenue management).

Votre mission consiste à garantir la **bonne exploitation des sites existants**, à organiser les **préouvertures hôtelières** et à veiller à la **cohérence de l'expérience client** sur l'ensemble du périmètre.

1. Gestion opérationnelle et qualité

- Superviser la gestion quotidienne des meublés touristiques (accueil autonome, maintenance, coordination ménage).
- Garantir la qualité de service et la satisfaction client sur l'ensemble des sites.
- Mettre en place et suivre les procédures de fonctionnement pour les futurs hôtels (accueil, entretien, maintenance, gestion des flux clients).

2. Management et organisation

- Recruter, former et encadrer les équipes opérationnelles (réception, ménage, maintenance).
- Organiser les plannings, répartir les tâches et assurer la cohérence entre les services.
- Accompagner la montée en compétence des collaborateurs et veiller au respect des standards internes.

3. Préouvertures hôtelières

- Préparer l'ouverture du premier boutique-hôtel 4 étoiles de 11 chambres courant mai 2026 : procédures, fournisseurs, sécurité, coordination des services.
- Anticiper et planifier l'ouverture du deuxième boutique-hôtel de 12

Organisme employeur

LaTribuneLibre

Type de poste

Temps plein

Secteur

HÔTELS ET HÉBERGEMENT SIMILAIRES

Lieu du poste

France

Salaire de base

35000 € - **Salaire de base**
42000 €

Date de publication

15 octobre 2025 à 21:07

Valide jusqu'au

14.11.2025

chambres courant janvier 2027 en lien avec le Responsable des opérations.

- Veiller à la conformité réglementaire (sécurité incendie, accessibilité, hygiène) et à la mise en service des équipements.

4. Suivi administratif et financier

- Gérer les approvisionnements, stocks et consommables.
- Contrôler les factures fournisseurs, les encaissements clients et les éléments de paie transmis au siège.
- Assurer un reporting régulier sur l'activité, les performances et les besoins identifiés.

5. Coordination et performance commerciale

- Suivre les indicateurs de performance (taux d'occupation, chiffre d'affaires, notation).
- Identifier les ajustements tarifaires nécessaires et les soumettre au siège pour validation.
- Contribuer à la visibilité et à la performance des établissements en lien avec les équipes centrales.

6. Hygiène, sécurité et conformité

- Appliquer et faire appliquer les protocoles de sécurité, d'hygiène et de maintenance.
- Contrôler la qualité des interventions des prestataires et la bonne tenue des registres obligatoires.
- Organiser les formations obligatoires (sécurité incendie, SST, HACCP).

Qualifications

Expérience professionnelle

- Expérience confirmée dans un poste de management hôtelier (adjoint de direction, chef de réception, directeur d'hôtel ou équivalent).
- Solide expérience en exploitation opérationnelle : gestion d'équipes, suivi qualité, coordination des prestataires et gestion des imprévus.
- Capacité démontrée à structurer l'organisation, à faire appliquer les standards et à garantir la qualité de service sur plusieurs sites.

Formation

- Diplôme en hôtellerie-restauration, tourisme ou management apprécié.
- Au-delà des diplômes, nous recherchons avant tout une personnalité fiable, rigoureuse et investie, issue du terrain et animée par le sens du service.

Compétences techniques

- Maîtrise des outils PMS, channel manager et OTAs.
- Bonne compréhension des indicateurs de performance (occupation, performance commerciale, satisfaction client).
- Connaissance des règles d'hygiène et de sécurité (HACCP, sécurité incendie, accessibilité).
- Compréhension des obligations sociales et de la convention collective HCR.

Compétences linguistiques

- Français courant.
- Anglais professionnel (écrit et oral).
- La pratique d'une autre langue est un atout selon la clientèle.

Savoir-être et aptitudes

- Leadership de proximité et sens du terrain.
- Rigueur, fiabilité et exemplarité dans la qualité de service.
- Capacité à planifier, prioriser et coordonner plusieurs sites simultanément.
- Réactivité, calme et discernement face aux imprévus.
- Disponibilité en lien avec l'activité hôtelière (horaires variables, week-ends).

Nous croyons avant tout en la valeur des femmes et des hommes de terrain : des professionnels impliqués, capables d'incarner le sens du service et d'accompagner l'ouverture de deux nouvelles adresses 4 étoiles à Bordeaux, en lien étroit avec le siège parisien.