

OFFRE D'EMPLOI : MAITRE D'HOTEL (H/F) en CDI

Si vous avez cliqué sur cette offre d'emploi, ce n'est peut-être pas un hasard...

Vous êtes motivé ? À la recherche de nouveaux challenges et d'une expérience enrichissante ? Bonne nouvelle, vous êtes au bon endroit !

Le groupe France Thermes déploie depuis une dizaine d'années son concept unique et innovant de Resort Thermal et Touristique dans plusieurs villes thermales, partout en France.

Ces resorts regroupent à la fois les activités thermales, l'hôtellerie et la restauration, en développant une approche centrée sur la prévention santé et le bien-être.

Nous avons à cœur de recruter les talents de demain pour, tous ensemble, faire rayonner nos établissements et proposer la plus belle des expériences à nos clients !

Aujourd'hui, nous vous proposons de nous rejoindre pour écrire l'avenir du Resort Thermal de Vichy et porter ensemble le projet ambitieux qui se dessine : de nouvelles infrastructures, de nouveaux lieux de vie, de nouvelles offres, avec un équipement de pointe utilisant les dernières technologies, grâce à un investissement à hauteur de 50 millions d'euros pour l'ensemble du Resort et ses 400 collaborateurs !

À ce jour, le Resort de Vichy est constitué de plusieurs sites au centre-ville :

- 2 établissements thermaux : les Thermes Callou et les Thermes des Dômes,
- 1 spa parmi les plus grands d'Europe : le Célestins Spa Thermal,
- 3 hôtels du 3* au 5* soit une offre de près de 400 chambres dont 2 établissements sous enseigne ACCOR™,
- 6 restaurants & bars.

En tant que **Maître d'Hôtel** (H/F) sur l'Hôtel IBIS Vichy***, vous êtes responsable de l'organisation et de bonne coordination des opérations quotidiennes de la restauration.

Vous véhiculez l'image de l'Hôtel par votre attitude exemplaire, votre accueil chaleureux et convivial, votre professionnalisme et votre disponibilité.

Sous la responsabilité du Responsable Restauration, vos missions sont les suivantes :

VOS MISSIONS

GESTION D'EQUIPE :

- Formation des équipes et intégration des nouveaux entrants
- Planification des effectifs en fonction de l'activité
- Etre le garant du respect des procédures et normes de service de l'Etablissement
- Gestion de l'ensemble des aspects disciplinaires de l'équipe du Restaurant

GESTION QUOTIDIENNE :

- Répartition des tâches liées au service en salle en fonction du personnel et de la clientèle prévisible
- Inventaire et répartition des tâches quotidiennes et périodiques
- Animation du briefing d'avant service, et passation des consignes
- Assurer la coordination avec la cuisine
- Accueillir, placer, renseigner, conseiller les clients du restaurant, susciter la vente et prendre les commandes,
- Prise des réservations et préparation du plan de salle,
- Gestion de la caisse et les encaissements
- Passer les commandes nécessaires en lien avec le besoin de l'activité
- Enregistrement des factures

DIVERS :

- Approvisionnement et gestion des fournitures nécessaires au service
- Assurer la sécurisation des denrées destinées à la clientèle
- Assurer les services spéciaux : banquet, buffet, ...
- Faire respecter le plan de nettoyage du restaurant

- Anticiper les besoins en nettoyage et interventions techniques
- Edition et saisie des inventaires

VOS ATOUTS

- Vous êtes passionné(e) par la relation client et vous redoublez d'efforts pour le satisfaire et le fidéliser
- Vous avez le sens du management
- Vous avez une excellente présentation
- Vous appréciez le travail en équipe et vous aimez progresser
- Vous êtes à l'aise en anglais
- Vous êtes issu(e) d'un BacPro Restauration ou d'un BTS Hôtellerie-Restauration (option art culinaire, art de la table et du service, ou mercatique et gestion hôtelière)

NOS AVANTAGES

- Salaire selon expérience et profil
- Avantage en nature nourriture (repas fourni par l'employeur)
- Mutuelle & prévoyance
- Remboursement des transports en commun à hauteur de 50%
- Tarifs réduits dans les différents établissements du Resort (hébergement, restauration, soins, ...)

Notre volonté d'offrir un service d'excellence à nos clients nous mobilise sur la recherche de talents ayant un goût réel et démontré pour l'univers de la restauration et de l'hôtellerie. En contrepartie de votre implication, nous veillons à vous former et à vous accompagner dans votre évolution professionnelle.

Vous pouvez envoyer votre candidature à recrutement@vy-resort.com en précisant le poste pour lequel vous êtes motivé.

NB : pour des raisons pratiques, cette offre d'emploi n'est pas sexuée dans sa rédaction mais ce poste est ouvert à toute personne sans aucune discrimination, conformément aux dispositions du code du travail et à la politique de l'entreprise d'égal accès à l'ensemble de nos opportunités d'emploi.