

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.

Afin de compléter notre équipe, nous recherchons un **Maître d'Hôtel** (H/F) sur nos établissements hôteliers, **IBIS***** entièrement rénové en 2024, et **MERCURE******, actuellement en travaux dont la réouverture est prévue à l'automne 2025.

En collaboration directe avec le Responsable Restauration, vous serez responsable de l'organisation et de bonne coordination des opérations quotidiennes de la restauration.

Ainsi dans le cadre de vos missions vous aurez entre autres pour missions :

MANAGEMENT D'EQUIPE :

- De planifier les équipes et répartir les tâches et consignes quotidiennes en adéquation avec le niveau d'activité
- Assurer et organiser les formations internes nécessaires afin de maintenir un bon niveau de compétences des équipes
- D'organiser et suivre la bonne intégration des nouveaux entrants et les former aux procédures et process internes de l'établissement
- D'assurer les entretiens annuels et professionnels en collaboration des équipes avec la direction
- De garantir le strict respect des normes d'hygiène et des procédures interne à l'Etablissement

GESTION QUOTIDIENNE :

- De gérer les réservations et préparation du plan de salle ainsi que les encaissements
- D'accueillir, placer et conseiller les clients du restaurant, susciter la vente et prendre les commandes,
- De veiller à une parfaite coordination avec la cuisine
- D'assurer les commandes nécessaires à l'activité dans le respect des consignes budgétaires fixées par la Direction et participer aux inventaires
- D'assurer la sécurisation des denrées destinées à la clientèle
- D'anticiper les besoins en nettoyage et interventions techniques de votre périmètre

PROFIL RECHERCHE

- Vous justifiez d'une première expérience réussie et significative en restauration à un poste similaire
- Manager reconnu, vous avez une forte capacité à encadrer, motiver et organiser une équipe tout en maintenant une bonne ambiance ce travail.

- D'une excellente présentation, vous êtes reconnu(e) pour votre sens de l'organisation, votre grande rigueur et le goût de la satisfaction client.
- Connaissances culinaires et œnologiques : Une bonne culture des mets et des vins permet de conseiller efficacement les clients.

NOS AVANTAGES

- 13^e mois
- Mutuelle et prévoyance avantageuses
- 2 jours de repos consécutifs
- Avantage en nature nourriture (repas fourni au sein de l'hôtel)
- Remboursement des transports en commun à hauteur de 50%
- CSE : tarifs réduits sur certaines activités / produits tout au long de l'année et d'autres avantages ponctuels

Vous travaillerez dans un cadre professionnel bienveillant favorisant un bon équilibre entre vie personnelle et professionnelle

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.