

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
- Se soucier en permanence de la qualité du travail de son équipe et des prestations offertes aux clients.
- Etablir et maintenir de bonnes relations de travail avec les autres services de l'hôtel pour favoriser un travail d'équipe harmonieux.
- S'assurer que les informations nécessaires soient correctement transmises aux autres services de l'hôtel.
- Représenter et véhiculer une image positive de son équipe, de son hôtel et du groupe, à la fois en interne et envers les clients

GESTION QUOTIDIENNE :

- Gérer les stocks de son point de vente (vin, alcool, PDJ) et, en accord avec son supérieur, passer les commandes nécessaires à l'économat
- Participer à l'inventaire mensuel de son service pour garantir un suivi précis des stocks.
- Veiller à la bonne tenue des équipes de restauration, en encourageant le respect des normes vestimentaires et une présentation soignée
- Participer à l'analyse des résultats qualité, et s'assurer de l'application des mesures correctives prises pour améliorer la qualité des services et des prestations offertes aux clients
- Répartir et superviser le travail de son équipe du point de vente dont il a la responsabilité pour garantir un service efficace et de qualité.

- Assurer et contrôler le service du point de vente dont il a la responsabilité, en garantissant la satisfaction des clients et en veillant au respect des normes et procédures.
- Contrôler la mise en place générale, en s'assurant de la propreté et de l'organisation de la salle avant l'ouverture.
- Veiller à la propreté constante de la salle pendant et après le service.
- Être attentif à la propreté des locaux et garantir l'application rigoureuse des règles d'hygiène, ainsi que la conservation appropriée des stocks (suivi des DLC...).
- Conseiller aux clients les différents plats et boissons proposés sur la carte, en tenant compte de leurs préférences et restrictions alimentaires.
- Prendre les commandes des clients de manière efficace et précise.
- Coordonner les relations avec la cuisine pour assurer une bonne communication et un service fluide.
- Facturer et encaisser les repas des clients, et s'assurer de la bonne gestion de sa caisse pour éviter les erreurs.
- Veiller au bon entretien et à l'utilisation correcte du matériel de restauration.
- D'assurer la sécurisation des denrées destinées à la clientèle
- D'anticiper les besoins en nettoyage et interventions techniques de votre périmètre

PROFIL RECHERCHE

Nous recherchons une personne dynamique et motivée, capable de travailler en équipe et ayant un excellent sens du service client. Le candidat idéal sera organisé, autonome, capable de prendre des initiatives et de gérer une équipe. Une excellente présentation et de bonnes compétences en communication, tant à l'oral qu'à l'écrit, sont essentielles.

- Formation : Diplôme en hôtellerie, restauration, ou équivalent
- Expérience : Une expérience préalable en tant que maître d'hôtel est souhaitée, idéalement dans un hôtel 4 étoiles ou équivalent. Une expérience réussie en gestion d'équipe dans le secteur de la restauration est indispensable. Une connaissance approfondie des standards de service, des normes de qualité, des règles d'hygiène et de sécurité est également nécessaire.
- Langues : Maîtrise de l'anglais est exigée, à la fois à l'oral et à l'écrit. La connaissance d'autres langues serait un atout supplémentaire.
- Compétences informatiques : Bonne maîtrise des outils informatiques, y compris des systèmes de gestion de restaurant (POS) et de la suite Microsoft Office.
- Disponibilité : Capacité à travailler lors des heures de pointe, les week-ends et les jours fériés.
- Flexibilité dans les horaires est une nécessité dans ce métier.

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.