

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 notre Hôtel **IBIS***** entièrement rénové en 2024, qui peut notamment intervenir sur notre Hôtel **MERCURE ****** actuellement en travaux dont la réouverture est prévue en octobre 2025.

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

VOS MISSIONS

- Assurer les opérations d'accueil et de prise en charge de la clientèle (placement, prise de commande, service, facturation, encaissement,..), être attentif aux remarques du client et en assurer le suivi
- Coordonner le service en salle et garantir son bon déroulement (coopération avec la cuisine, préparation des grandes tables, ...) en tenant compte de l'activité globale pour gérer l'affluence, le placement des clients et les réservations
- S'assurer de la bonne transmission des informations à ses équipes (briefing, débriefing conjointement avec la cuisine)
- Superviser l'équipe de salle

PROFIL RECHERCHE

- Formation : Diplôme en hôtellerie, restauration, ou équivalent
- Expérience : Une expérience préalable en tant que maître d'hôtel souhaitée
- Connaissance approfondie des standards de service, des normes de qualité, des règles d'hygiène et de sécurité nécessaires

NOS AVANTAGES

- 13^e mois
- Mutuelle et prévoyance avantageuses
- Avantage en nature nourriture (repas fourni au sein de l'hôtel)
- Remboursement des transports en commun à hauteur de 50%

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.