



En plein de cœur de Toulouse
Le Mgallery

Hôtel & Spa La Cour des Consuls

recherche son (h/f)

Adjoint de Direction

A pourvoir en septembre 2021

e

L'hôtel & restaurant :

Avec le soutien et l'accompagnement du Directeur d'exploitation auquel vous serez directement rattaché, vous serez le chef d'orchestre de l'unique 5 étoiles de Toulouse dans ce style, comprenant 32 chambres existantes, 1 restaurant gastronomique étoilé depuis Février 2018 Le Cénacle, 1 bar, 1 spa urbain 4 cabines, ce qui porte la structure à une 40taine de collaborateurs.

Missions principales :

Avec l'appui du Directeur d'exploitation et en collaboration avec les fonctions support vous dirigez, encadrez, formez et développez l'équipe F&B, assurez la coordination entre les différents services en vous assurant de leur motivation ainsi que de leur bonne compréhension des enjeux de qualité, service et gestion.

- Management :

-> Management des collaborateurs à travers la mise en place d'un esprit d'équipe, d'une motivation au quotidien et de la capacité à faire progresser les équipes.

-> Suivi des plannings équipe, en adéquation avec les Ressources Opérationnelles Budgétées

- Relation client, qualité et fidélité :

-> Exemple dans la relation auprès des clients et des prescripteurs

-> Suivi des indicateurs de qualité et mise en place d'actions correctives

- Optimisation des performances :

-> En travaillant sur les segments prioritaires de ventes restauration en proposant diverses offres pour dynamiser les ventes.

-> en améliorant la visibilité de l'établissement.

-> Suivi des ratios MC restauration et optimisation

-> Etablissement des budgets annuels et pilotage des charges en adéquation avec les objectifs

Profil souhaité :

Excellente présentation

Vous avez une première expérience réussie dans le haut de gamme vous avez une forte connaissance du F&B en tant que responsable et souhaitez découvrir l'hébergement pour avoir une expérience globale

Autonome, solide et pugnace vous incarnez la vision consistant à faire de ce lieu emblématique de la ville et du département

Vous faites preuve de leadership et d'un vrai intérêt pour le terrain, vous savez fédérer vos équipes et les accompagner dans la gestion des opérations.

Vous managez par l'exemplarité

Vous êtes flexible, polyvalent et très à l'écoute.

Vous êtes positif, énergique et bienveillant

Votre objectif premier est la satisfaction du client à travers un service irréprochable

Compétences requises :

Diplômé(e) d'une formation de type Bac + 4 en école hôtelière ou de commerce ou formation équivalente

Anglais courant (lu, écrit et parlé)

Savoir utiliser un logiciel de réservation et de gestion hôtelière et de restauration PMS (connaissance de Fols et des outils Accor sera un véritable plus)

Tourné vers le digital et très à l'aise avec l'utilisation des réseaux sociaux
Bonne connaissance de l'outil informatique (pack office)

Conditions salariales :

- Contrat CDI statut cadre forfait en jours à partir de septembre 2021.
 - Salaire fixe + prime
 - Avantages nombreux : mutuelle et prévoyance, carte Accor
- Très beau cadre de travail, relation privilégiée avec une clientèle internationale, locale et corporate
- Références des anciens employeurs exigées.

**Ce poste vous intéresse ? Envoyez-nous votre CV et LM à :
hepujol@cite-hotels.com**