

## En plein de cœur de Figeac

MERCURE CHATEAU VIGUIER DU ROY \*\*\*\*

recherche son (h/f)

## Directeur d'exploitation

A pourvoir en Janvier 2022

Poste logé durant la période d'essai

### L'hôtel restaurant :

Avec le soutien et l'accompagnement du Directeur Groupe des Opérations auquel vous serez directement rattaché, vous serez le chef d'orchestre d'une structure comprenant 35 chambres, 1 restaurant bistrannique La dînée du Viguiers, 1 bar, 1 espace spa en cours de finition, ce qui porte la structure à une 20taine d'employés.

### Missions principales :

En tant que Directeur d'exploitation vous aurez la responsabilité de tous les services de l'hôtel (hébergement, réception, étages, spa et technique) ainsi que Restaurant dont la cuisine est supervisée par le jeune Chef de Cuisine Anthony Carballo.

Avec l'appui du Directeur des opérations groupe et en collaboration avec les fonctions support vous dirigerez, encadrerez, formerez et développerez l'équipe, 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 :**

-> Maître de maison et exemplaire 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 l'hôtel et le remplissage des points 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 en tant que Directeur d'hôtel restaurant ou Directeur d'un département confirmé et souhaitez donner un véritable boost à votre carrière

Autonome, solide et pugnace vous incarnez la vision consistant à faire de ce lieu le 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 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.

- Salaire fixe de 45000€ + bonus de 10% de la rémunération annuelle brute si atteinte de objectifs communiqués en début d'année

- Avantages nombreux : mutuelle et prévoyance, carte Accor

Logement à disposition durant la période d'essai

- 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**

