

Leaderia

le cœur à l'ouvrage

ETUDE DE POSTE

HOTEL *****
DIRECTEUR D'EXPLOITATION



Paris, le 27 octobre 2022

Conseil en recrutement - Evaluation et Assessment –
Accompagnement Managérial – Institut de formation

1er et unique cabinet de conseil spécialisé, certifié ISO 9001 et
Signataire de la Charte de la diversité.

RCS Paris : 513 923 102 – Code APE : 7022Z – TVA FR05513923102.
SARL au Capital variable de 200 000€



I – L'HOTEL

Idéalement situé en plein coeur d'un village provençal, l'hôtel ***** est un écrin de luxe niché dans un hôtel particulier du XIXe Siècle.

Cet hôtel 5 étoiles, à l'atmosphère élégante, dispose d'équipements et de services très complets (restaurant, bar à cocktails, rooftop, piscine, espace bien-être, terrain de pétanque, etc.). Il est ouvert 8 mois sur 12 et compte 45 collaborateurs en haute saison pour un CA total 3,2 M.

C'est un véritable cocon à l'ambiance chaleureuse.

Côté Chambres

Dans les chambres de l'ancienne comme de la nouvelle bâtisse, le luxe et la décontraction sont harmonieusement mariés. L'établissement propose différentes chambres et suites très confortables allant de 27 à 53 m². PM entre 350 et 400€.



Le restaurant

Le concept est simple et efficace : cuisine au feu de bois avec des produits bruts et frais le tout orchestré par un chef passionné.

Les mets se dégustent en terrasse accompagnés d'un bon verre de vin de Provence.

II – DIRECTEUR D'EXPLOITATION

MISSION

Mission générale

Rattaché au propriétaire vous avez la charge managériale, et la gestion opérationnelle de l'établissement afin de garantir une qualité de services optimale et atteindre les objectifs opérationnels, fonctionnels et de rentabilité définis par le PDG.

Mission repères

Satisfaction, qualité et aspects réglementaires

- Garantir la bonne gestion de la structure en veillant à ce que les prestations proposées soient conformes à la charte qualité et aux standard validées avec le PDG,
- Veiller au respect des procédures et des normes d'exploitation,
- Garantir la satisfaction clients tout en développant le CA et la rentabilité de l'établissement,
- S'assurer de la satisfaction des clients et participer à la mise en place de prestations, de nouveaux concepts visant à satisfaire et fidéliser la clientèle,
- Appliquer et veiller au respect des règles d'hygiène et de sécurité conformément à la réglementation en vigueur,
- Intervenir dans la gestion des éventuels litiges et réclamations clients,

Ressources Humaines

- Être garant, en collaboration avec le PDG et le cabinet social, du respect de la réglementation relative au droit du travail,
- Animer, encadrer, coordonner et contrôler l'ensemble du personnel et les différents services de l'établissement, et si besoin, assurer des shifts en fonction de l'activité afin de garantir la continuité de service
- Appliquer et faire appliquer les procédures internes proposées au PDG et validées avec celui-ci,

Finance et optimisation

- Veiller au respect du budget proposé et validé par le PDG,
- Proposer des actions visant à optimiser le CA et le résultat de l'établissement,
- Contribuer de façon opérationnelle à l'optimisation du CA, et être le garant de la fiabilité des encaissements,
- Réaliser le benchmark des établissements concurrents afin d'optimiser la gestion du yield management,

Zone du poste

Provence

LES CONDITIONS DU POSTE

Fixe 48K€ (selon expérience) incluant le logement ou 54 K€ sans logement

Variable : prime potentielle de 10K€

Poste en CDI

Statut CADRE

NIV 5 ECH 3

Période d'essai de 4 mois éventuellement renouvelable

PROCESSUS DE RECRUTEMENT

2 entretiens seront à prévoir avec les propriétaires

III- RECAPITULATIF DES COMPETENCES SPECIFIQUES REQUISES POUR CETTE MISSION

Pour chaque candidat, nous évaluerons en particulier ces points là en plus des compétences « génériques » inhérentes au poste.

- Aisance naturelle pour échanger avec les autres et fédérer,
- Passion pour les métiers de service,
- Maîtrise de la réglementation, gestion hôtelière, analyse financière,
- Compétences en gestion d'un centre de profit : budgétaire et commerciale,
- Bilingue anglais,
- Excellente maîtrise des codes et des exigences au sein d'un établissement 5 étoiles,
- Sens de l'écoute,
- Leadership naturel,
- Très grande disponibilité (surtout en haute saison 6j/7 parfois),
- Expérience opérationnelle confirmée en hébergement et restauration,
- Expérience similaire dans un établissement de luxe de 5 ans minimum
- Niveau bac +3/5 en hôtellerie

Autres informations :

- ✓ Tarifs préférentiels sur les services de l'établissement pour le salarié et sa famille
- ✓ Mutuelle / Prévoyance
- ✓ Prime annuelle potentielle assujettie à une présence au 31/12
- ✓ Cadre de travail familial ou l'entraide et la bienveillance sont un critère essentiel,
- ✓ Accès aisé depuis la gare d'Avignon ou l'aéroport de Marseille.