

## Responsable Hébergement et Restauration

Le Centre YMCA Villeneuve est un centre international de séjour (CIS) promouvant un tourisme social et solidaire. Il est géré par une association loi 1901, membre de YMCA France qui fédère 17 associations.

Situé dans le Gard provençal à dix minutes à pied d'Avignon avec une vue exceptionnelle sur le Palais des Papes, l'établissement se compose de 144 lits répartis en 42 chambres avec sanitaires privatifs ou collectifs, d'un restaurant et d'une terrasse avec vue panoramique et de plusieurs espaces de réunion, spectacle et de convivialité.

Un grand parking non couvert, un local à vélo fermé et une piscine complètent les équipements et aménagements.

Le CIS accueille uniquement des groupes durant toute l'année : des classes découvertes, associations culturelles et sportives, séjours européens et internationaux, séminaires, familles, groupes d'amis avec pour objectif de découvrir la destination touristique sur le plan culturel, historique mais également pour des pratiques sportives, ludiques ou de loisirs.

Nous cherchons une personne avec des valeurs pour consolider l'équipe actuelle.

### Pour nous connaître davantage :



<https://www.instagram.com/ymca.gardpontdavignon/>



<https://www.facebook.com/centredesejour>



[YMCA | Avignon](#)

### Profil :

- De formation Bac +2 minimum dans les domaines du tourisme, de l'hôtellerie, de la restauration ou de l'évènementiel.
- BAFA, formation en secourisme serait un plus.
- Expérience professionnelle de 12 mois minimum.
- Connaissance en normes d'hygiène et de sécurité et en restauration.
- Fortes qualités relationnelles et d'accueil.
- Souci de la satisfaction clients.
- Goût du challenge et du développement d'une structure touristique à très fort potentiel.
- Prises d'initiatives / Force de proposition.
- Esprit d'équipe et de partage de valeurs.
- Maîtrise de l'outil informatique.
- Anglais lu, parlé et écrit. Une 2ème langue serait un plus.
- Vous êtes souriant(e), réactif(ve) et dynamique.
- Vous adhérez à une démarche de performance globale et d'amélioration permanente.

### Conditions :

- Lieu : Villeneuve les Avignon (30).
- Rémunération annuelle brute : de 28k€.
- 35 heures par semaine.
- Statut : Technicien, agent de maîtrise.
- Convention collective : Animation.

- Poste à pourvoir début mars 2023.
- Contrat en CDD Saisonnier (possibilité de CDI ensuite).
- Mutuelle.
- Repas.
- Accord d'entreprise de modulation des heures.

**Missions (liste non exhaustive) sous l'autorité du directeur du centre :**

### **Restauration**

- Organiser et mettre en œuvre la restauration, dans un souci de satisfaction client et dans le cadre budgétaire défini.
- Prévoir le nombre de repas à J-30, J-7, J-2.
- Prévoir notamment les menus communs et les exceptions acceptées par le centre (allergies, habitudes alimentaires...).
- Choisir le prestataire pertinent en fonction de la typologie des clients (selon liste de référencement du site).
- Passer les commandes aux prestataires sélectionnés avec les anticipations requises par ces derniers.
- Servir les repas dans les plages horaires convenues.
- Coordonner la salle, la plonge et la cuisine.
- Mettre en œuvre le plan de maîtrise sanitaire.

### **Hébergement**

- Organiser la préparation des chambres et dortoirs dans le souci de la satisfaction des clients et le respect du cadre de budgétaire préétabli.
- Gérer la lingerie.
- S'assurer de la qualité, de l'hygiène et de la sécurité dans les chambres et dortoirs.

### **Modalités de fonctionnement**

- Gérer les équipiers (CDI, CDD, intérimaires, bénévoles,...) pour la partie hébergement et restauration :
  - Participer à leur recrutement et leur évaluation.
  - Leur donner la formation nécessaire ainsi que les conseils et encouragements.
  - Veiller à leur motivation/satisfaction au travail.
- Mettre en œuvre les procédures opérationnelles et procédures hygiène et sécurité
- Proposer les aménagements des procédures, autant que de besoin.
- Faire fonctionner les équipes selon un principe général de polyvalence.
- Participation aux réunions d'équipe.