



HOTEL MONT-BLANC

CHAMONIX

Un hôtel H8 Collection

L'exception comme mot d'ordre...

Alliance parfaite de luxe et de simplicité, d'élégance autant que de modernité, les hôtels que nous concevons sont uniques. Poussez-en la porte et c'est une région qui s'ouvre à vous. Séjourner dans un hôtel H8 est avant tout une expérience, qu'elle soit hôtelière, culturelle ou culinaire ; une idée particulière du séjour.

Hôtel Mont-Blanc*****

En été comme en hiver, l'Hôtel Mont-Blanc est l'adresse incontournable de la vallée de Chamonix. Chaque matin, l'hôtel offre le bonheur de se réveiller face au plus beau des sommets, le Mont Blanc. Après l'ivresse de l'altitude, il faut plonger dans la piscine extérieure chauffée tout au long de l'année à moins que l'on ne préfère se prélasser dans les 250m² du spa by Clarins. Dans son restaurant le Matafan, chaque plat de la carte de saison est une invitation au partage et à la convivialité.

Intitulé du poste	Directeur/rice Restauration
Description du poste	L'hôtel Mont-Blanc 5***** à Chamonix, ouvert toute l'année, recherche son Directeur(ice) de la restauration. Contrat Cadre: 39 Heures par semaine. Poste à pourvoir en CDI à compter de début décembre. Logement possible sous conditions les premiers mois.
Missions	Vous aurez la responsabilité, au côté du Chef de Cuisine, Mickey Bourdillat, du célèbre restaurant « Le Matafan », notre brasserie chic haut de gamme reconnue comme l'une des meilleures tables de Chamonix. Egalement en charge de l'ensemble des services annexes (Petit-déjeuner, Room-Service, Bar, Evènementiel).
Profil	Passionné de restauration, vous serez le garant de la qualité de service et de la satisfaction de notre clientèle. Expérience exigée à un poste similaire en restauration d'hôtel de luxe. Excellent relationnel et sérieuses compétences managériales pour gérer et animer une équipe d'une douzaine de personnes environ. Anglais courant exigé.