



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.

Le Castel Beau Site

Niché dans la crique de Ploumanac'h, l'hôtel offre des horizons d'exception sur la Côte de Granit Rose. Posé sur la plage de Saint Guirec, il abrite des chambres et suites contemporaines avec vue sur la mer, une table gastronomique, un Bar à Champagne avec une terrasse idéale pour admirer le coucher de soleil, un espace bien-être et beauté, véritable bulle de relaxation et de régénération. Votre escapade en bord de mer se révèle idyllique...

Intitulé du poste	Directeur de Restaurant _ Poste à pourvoir à partir du 15 Janvier 2020
Détail du poste	<p>Vous serez en charge de la supervision et du bon fonctionnement de notre restaurant gastronomique La Table de Mon Père. Votre rôle sera également d'entretenir l'image et la bonne réputation de l'établissement.</p> <p>Vous veillerez à une qualité de service irréprochable ainsi qu'à la satisfaction permanente de notre clientèle.</p> <p>En lien continu avec la Direction, vous serez force de proposition sur le fonctionnement, les prestations ou encore la rentabilité de votre service. Vous participerez à la création des différentes cartes ainsi que la fixation des prix des menus en collaboration avec les Chefs de Cuisine et Pâtisserie.</p> <p>Vous supervisez et encadrez vos équipes, vous les formez et les accompagnez dans leur développement toujours avec le client au cœur de leurs préoccupations et enfin vous planifiez leur temps de travail dans le respect des règles en vigueur.</p>

Missions	<p>En qualité de Directeur de restaurant (H/F), vous assurez les missions suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none">• Recrutement, contrôle et gestion des collaborateurs,• Formation et développement des collaborateurs,• Gestion du développement de la satisfaction client et de la qualité du service,• Accueil personnalisé et fidélisation de la clientèle,• Mise en place des procédures propres à la restauration selon standards,• Développement de l'activité et à l'optimisation des ventes,• Gestion des stocks, contrôle et gestion de caisse,• Participation aux budgets du département,• Garant/e des normes HACCP.
Profil	<p>Vous avez une expérience d'au moins 5 ans dans l'hôtellerie de luxe sur un poste similaire.</p> <p>Votre priorité est la satisfaction client, le sens du détail et l'excellence.</p> <p>Vous faites preuve de rigueur, d'organisation et d'exemplarité. Vous êtes reconnu comme ayant l'esprit fédérateur et étant un excellent communicant.</p> <p>Vous avez une maîtrise du contrôle de gestion F&B.</p> <p>Vous parlez couramment l'anglais, la pratique de l'allemand serait un plus.</p>