

CHEF DE RECEPTION [H/F]

L'Hôtel National des Arts & Métiers recherche une ou un chef de réception afin de compléter l'équipe de la Réception.

Le/la responsable d'hébergement véhicule l'image de l'hôtel par son attitude exemplaire, son accueil chaleureux et convivial, son professionnalisme et sa disponibilité. Il/Elle dirige, coordonne et contrôle l'activité de la réception afin de répondre aux besoins des clients, mais aussi de garantir la rentabilité de son service.

Nous sommes prêts à vous rencontrer.

Missions :

- Responsable de la bonne tenue de l'établissement : intérieur et extérieur
- Responsable de l'accueil, des réservations, des plannings, des horaires hebdomadaires de travail, du suivi clientèle au quotidien.
- Responsable de la sécurité des biens et des personnes, de l'hygiène de l'ensemble des locaux hébergements.
- Responsable de la tenue des inventaires : mobilier, matériel, clés, lieux communs, lingerie, produits d'entretien.
- Responsable de la facturation, la tenue de la caisse.
- Responsable des particularités de l'accueil : VIP, personnel, responsables de groupes, intervenants.
- Assure l'organisation des opérations spéciales : congrès, séminaires, ...
- Support au recrutement de l'ensemble du personnel hôtelier.
- Encadre, forme et contrôle du travail de l'ensemble de l'équipe : Réceptionniste, gouvernante....
- Collaboration étroite avec le directeur.

Profil recherché :

- Compétences commerciales : vente, recherche de clientèle, étude de concu
- Compétences managériales : gérer et former une équipe de réceptionniste, de ménage, de lingerie
- Compétences en informatique : logiciel Opéra
- Compétences en gestion, vente.
- Capacité d'anticipation et à prendre des initiatives opportunes
- Capacité à collaborer avec sa direction.
- Grand sens de la prestation hôtelière
- Grand sens de l'accueil et du service clients
- Sens des responsabilités et de la discrétion
- Pédagogue et diplomate
- Bonne présentation et amabilité
- Rigueur et fermeté, respectueux des règles d'hygiène et de sécurité
- Goût du travail en équipe, organisé(e) et réactif(ve).

Conditions :

- Expérience indispensable de 2 ans au poste de responsable d'hébergement
- Diplôme / Formation souhaitée : BAC technologique hôtellerie, BTS Hôtellerie-Restauration option hébergement, CAP hébergement, ...
- Pratique d'une ou plusieurs langues étrangères est indispensable.

Type d'emploi : Temps plein

Salaire : entre 2 000,00 et 3 000,00€ par mois