

RÉCEPTIONNISTE

Le réceptionniste met tous les moyens en œuvre pour garantir le bon déroulement du séjour des convives et leur satisfaction de la réservation à leur départ. Elle assure le lien entre les différents services de l'établissement pour répondre aux demandes et besoins des convives et assurer un service d'exception.

MISSIONS PRINCIPALES ET ACTIVITES :

- Accueil : Accueillir les convives, conseiller et orienter les convives, accompagner les convives dans leurs chambres à leur arrivée, promouvoir l'ensemble des offres et prestations de l'établissement pour réaliser des ventes additionnelles, traiter les réservations pour l'ensemble des prestations de l'établissement (restaurant, spa, vedette Fou de Bassan, transferts), organiser les chambres en collaboration avec le service hébergement en fonction des réservations, transmettre les départs au service hébergement ou lorsque les clients ont quitté leur chambre,
- Conciergerie : Répondre aux demandes spécifiques des convives en dehors des prestations de l'établissement, organiser les transferts des convives en collaboration avec le voiturier-bagagiste ou avec des prestataires extérieurs, conseiller les convives sur les lieux à visiter et les activités locales
- Administratif : Traiter les réservations dans le respect de la politique tarifaire de l'établissement et en fonction du planning établi, contrôler les arrivées et l'ensemble des réservations internes, traiter les mails de la réception, assurer la facturation des prestations annexes à l'hébergement, préparer les arrivées planifiées le lendemain, assurer la vente et la gestion des bons cadeaux

SPECIFICITES TECHNIQUES DU POSTE :

- Maîtrise des techniques d'accueil et de réception haut de gamme,
- Parfaite maîtrise des offres et de la politique tarifaire de l'établissement,
- Gestion du temps et des priorités,
- Parfaite maîtrise des outils bureautiques, des logiciels de réservation et de facturation de l'établissement,
- Maîtrise de l'anglais, des procédures de sécurité,
- Connaissance de l'histoire, de la philosophie et des valeurs de l'établissement,
- Connaissance de la région, des activités ou commerces situés à proximité.

CE QUE NOUS PROPOSONS :

- Un poste dans un environnement de travail exceptionnel et un outil de travail de qualité,
- 2 jours de repos consécutifs,
- Fermeture annuelle en janvier : minimum 3 semaines,
- Une mutuelle pour toute la famille du collaborateur,
- Des primes sur les résultats qualitatifs et quantitatifs de l'entreprise,
- Une prime d'ancienneté (à partir de 12 mois de présence, à date anniversaire),
- Une entreprise qui s'efforce de défendre des valeurs optimistes et bienveillantes,
- Salaire : selon expérience. Poste nourri et logé possible.

CE QUE NOUS ATTENDONS :

- L'envie de faire plaisir à nos convives,
- Une envie de s'investir dans une entreprise en pleine « croissance »

