

NIGHT AUDIT

Le Night Audit est en charge des missions de réception et de conciergerie en dehors des horaires classiques de journée. Il s'assure du bon déroulement du séjour, de la qualité du service et de la satisfaction des convives. Il est également garant de la sécurité des biens et des personnes.

MISSIONS PRINCIPALES ET ACTIVITES :

- Accueil / Conciergerie : accueillir, conseiller et orienter les convives, assurer les missions de voiturier-bagagiste la nuit, préparer les arrivées du lendemain, effectuer les missions de conciergerie pour répondre aux demandes spécifiques
- Service : réaliser l'entretien du bar, de la salle de restaurant, de la réception, dresser le buffet et les tables pour le petit-déjeuner, collecter, transmettre et traiter les demandes de room services, effectuer le service couverture en période hivernale
- Administratifs : contrôler et vérifier les caisses, contrôler les activités de la journée écoulée, traiter les réservations et les mails, réaliser les rondes la nuit pour veiller à la sécurité de l'établissement, réaliser les clôtures des différents comptes de services, réaliser l'audit, transmettre les rapports quotidiens, assurer l'entretien du linge, veiller à la bonne tenue de la réception...

SPECIFICITES TECHNIQUES DU POSTE :

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

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 clients avec des produits bruts, sains et locaux,
- Une attention toute particulière aux gestes qui permettent de faire une cuisine plus respectueuse de l'environnement,
- Une très grande sensibilité à la qualité et la proximité des produits,
- Une envie de s'investir dans une entreprise en pleine « croissance »,
- La maîtrise aigüe des normes HACCP.

