

RESPONSABLE DE PETITS DEJEUNERS (H/F)

Transmettre votre candidature à Marc SCOGNAMIGLIO, directeur.
gm@goldentulipsaintmalo.com

Le groupe BEAUTIFUL LIFE HOTELS est un groupe familial, regroupant une dizaine d'établissements hôteliers haut de gamme

La collection Beautiful Life Hotels se distingue par des maisons au passé riche, situées dans des lieux d'exception au charme unique et dont l'ADN reste invariablement la passion de l'accueil et la garantie d'offrir un séjour inoubliable à ses hôtes.

L'excellence de ces établissements réside dans la qualité de l'accueil et le professionnalisme de l'équipe. Chaque collaborateur fera tout son possible pour que, quel que soit le but du séjour des clients, il soit pour chacun un étonnant voyage, tout en douceur.

Au cœur de Saint-Malo intra-muros, l'hôtel du Grand Bé**** accueille ses hôtes dans l'une de ses 56 chambres, Classiques et cosy, pour un séjour privilégié dans la cité corsaire. Le Grand Bé, c'est également un restaurant raffiné proposant une carte variée et des produits locaux.

Nous recherchons un **Responsable de Petits Déjeuners en CDI temps Plein.**

Homme ou femme de terrain, modèle technique et comportemental, vous serez rattaché au directeur d'établissement.

Vous travaillerez dans un cadre soigné et une ambiance contemporaine, au sein d'une équipe de 30 personnes. Sous la responsabilité du Directeur de l'établissement, vous accueillerez chaleureusement les clients et les orientez dans votre restaurant en incarnant l'esprit du lieu. Vous veillerez à avoir un buffet bien garni et appétissant, tout en maintenant une salle propre et accueillante à tout instant.

Vous avez à cœur d'améliorer continuellement la qualité de service. Vous êtes force de proposition pour travailler sur les animations et l'étonnement client au petit-déjeuner. Vous êtes amené(e) à passer les commandes, contrôler les stocks et les livraisons.

DETAILS DU POSTE

- Poste : CDI
- Horaire hebdomadaire : 35h
- Salaire : à définir en fonction de vos compétences
- Mutuelle + Indemnités en nature Nourriture

ACTIVITES PRINCIPALES

Mise en place et débarrassage de la salle petit-déjeuner

- Nettoyer des locaux et du matériel
- Vérification de la vaisselle et des couverts
- Dressage des tables
- Mise en place et préparation du buffet petit-déjeuner
- Débarrassage et nettoyage des tables
- Nettoyage de la salle
- Plonge de la vaisselle du petit-déjeuner

Accueil

- Accueil du client
- Présentation du buffet
- Réapprovisionnement du buffet
- Effectuer le service en chambre

Gestion

- Contribution à la bonne gestion de la vaisselle et du petit matériel en évitant la casse
- Réalisation des inventaires
- Réalisation des commandes de marchandises en prenant soin d'adapter les stocks à la consommation
- Réception et contrôle des marchandises

Hygiène et sécurité

- Veille à la propreté de la salle de petit-déjeuner et à la sécurité alimentaire en respectant au quotidien les règles d'hygiène HACCP
- Respect des consignes d'utilisation et de sécurité du matériel
- Application des règles de sécurité de l'établissement

Management et animation d'équipe

- Coordination du travail de l'équipe
- Information, formation et évaluation du personnel
- Inventaire et répartition des tâches quotidiennes et périodiques
- Recrutement, accueil et intégration du personnel
- Traitement des problèmes et des conflits

PROFIL RECHERCHE

- Une expérience significative dans un ou plusieurs emplois de chef de rang est obligatoirement demandée.
- Expérience confirmée exigée en tant que serveur ou commis de salle dans des établissements similaires
- Maîtrise des outils informatiques

Vous aimez travailler en autonomie, de façon organisée et êtes force de proposition.
Vous êtes également reconnu(e) pour votre réactivité, votre sens du terrain et du service.

Enfin, vous avez la capacité à travailler avec différents intervenants internes ou externes.