

GOUVERNANT(E)

ROYAL EMERAUDE DE DINARD****

Transmettre votre candidature à : recrutement@bl-hotels.com

Vous avez pour missions le contrôle du travail des valets/femmes de chambre et la vérification de la propreté des chambres et des couloirs. Vous assurez également le nettoyage et la remise en ordre des chambres et des parties communes de l'établissement.

Vous contribuez à développer la qualité et l'image de marque de l'établissement. Vous travaillez en coordination avec la direction de l'établissement. Vous véhiculez l'image de l'hôtel par votre attitude exemplaire, votre gentillesse, votre professionnalisme et votre disponibilité.

DETAILS DU POSTE

- CDI à pourvoir dès que possible
- 35 heures par semaine
- Travail le matin et l'après-midi,
- Deux jours de repos
- Taux horaire : à négocier en fonction des compétences

MISSIONS ET OBJECTIFS

Management et animation des équipes

- Élaborer des plannings en tenant compte des fluctuations d'activité
- Inventorier et répartir des tâches quotidiennes et périodiques en tirant le meilleur parti des périodes de sous-activité
- Rédiger les documents fonctionnels spécifiques au service des étages (notes de service, procédures...)
- Fournir au personnel toutes les informations nécessaires à un travail de qualité

Hygiène et sécurité

- Contrôler la bonne utilisation des matériels, produits, fournitures,...
- Contrôler la conformité du comportement et de la tenue du personnel aux standards de l'établissement
- Contrôler quantitativement et qualitativement le linge
- Adapter son comportement à la diversité de la clientèle

Gestion du matériel et des fournitures

- Déterminer les besoins en matériel nécessaires à l'activité pour assurer la fluidité des stocks
- Établir des comparatifs prévisions-consommations pour affiner la gestion
- Gérer les stocks de linge et les produits d'accueil avec rigueur
- Répartir le matériel en fonction de l'activité pour éviter les pertes de temps
- Évaluer la charge de travail en fonction des états prévisionnels pour optimiser les plannings

COMPÉTENCES REQUISES

- Respecter et appliquer strictement les règles d'hygiène et de sécurité

- Estimer des temps et volumes de travail en fonction d'objectifs à atteindre
- Encadrer des équipes
- Évaluer des besoins en matériel et en fournitures en fonction d'états prévisionnels
- Garantir l'application des normes d'hygiène et de sécurité
- Gérer des aléas
- Mettre en place une organisation du travail collective et individuelle
- Mettre le client au centre de la finalité du travail d'étages
- Optimiser l'utilisation des ressources en personnel
- Travailler en autonomie
- Former aux gestes et postures pour réduire la pénibilité
- Être souriant, disponible, discret, agréable
- Avoir une tenue vestimentaire irréprochable ainsi qu'un langage adapté
- Créer un climat de confiance et d'exigence positif à l'intérieur du service
- Anticiper les situations de conflit, de démotivation et faire adhérer l'équipe à la politique d'entreprise
- Être à l'écoute de son personnel tout en faisant accepter son autorité
- Expliquer clairement les enjeux liés à la qualité de la prestation