

# FICHE DE POSTE : CHEF.FE DE RECEPTION 4\* H/F

<b>Catégorie</b>	Employé de l'hôtellerie	<b>Lieu de travail</b>	Domaine du Rivau, Lémeré 37120
<b>Nature du contrat</b>	CDD temps plein	<b>Salaire</b>	En fonction des compétences
<b>Prise de poste</b>	Fin mars 2025	<b>Durée de la mission</b>	7 mois

Le Domaine du Rivau, situé en Touraine à quelques kilomètres de Chinon, est un site remarquable de 6 ha qui combine à la fois l'histoire, la nature et l'art : son château seigneurial classé Monuments Historiques, des jardins thématiques contemporains et des communs.

Le Château du Rivau s'articule autour de plusieurs activités commerciales : le site de visite et ses offres culturelles (60 000 visiteurs/an), un hôtel 4\*, un restaurant gastronomique/bistronomique (Le Jardin Secret), un restaurant formule du jour (La Table des Fées), des salles de réception pour les mariages et les séminaires d'entreprises.

## Objectifs :

Sous l'autorité du directeur des opérations:

- Optimiser les performances financières et favoriser le développement de l'activité
- Assurer la gestion globale de l'hôtel et les opérations quotidiennes : planifier, organiser et piloter l'ensemble des activités d'hôtellerie en animant une équipe de professionnels et en veillant à l'efficacité et à la qualité des prestations fournies.
- Promouvoir l'hôtel et garantir l'excellence de l'expérience client : vous accordez une importance majeure au parcours client et à la satisfaction
- Manager vos équipes : vous agissez, sur le terrain, en accompagnant vos collaborateurs et en les encadrant au quotidien. Vous favorisez leur épanouissement professionnel en suivant de près leurs progrès et évolution.

## Missions :

Accueil

- Accueil des clients de l'hôtel avec l'équipe réception

Commercialisation

- Mise en place de la politique de prix avec la direction
- Création de nouvelles offres et packages
- Création de partenariats avec des agences
- Suivi de la commercialisation et des paiements
- Gestion des RS (FB, Insta...) et du site internet et création des Newsletters

Gestion

- Gestion administrative et comptable du service hospitalité
- Suivi des stagiaires et des alternants
- Suivi de la maintenance de l'hôtel

## Qualités requises :

- Capacités d'adaptation face aux imprévus
- Excellentes capacités organisationnelles et de communication
- Excellente capacité de gestion de l'équipe
- Autonomie, rigueur et sens du service
- Bonne communication orale en français et en anglais

## Expérience souhaitée :

Bac +3/5 en gestion hôtelière, débutants acceptés

## Avantages :

- 2 jours de repos consécutifs
- Possibilité d'être logé sur place