

Premier de Réception (H/F)

Notre établissement :

Hôtel **Relais & Châteaux 5 étoiles**

Restaurant gastronomique **2 étoiles Michelin, 4 toques au Gault et millau et Grandes tables du monde.**

A Veyrier-du-Lac, au bord du lac d'Annecy, en Haute Savoie, C'est en 2010 que Yoann Conte, breton de naissance et savoyard d'adoption, reprend la mythique Auberge de l'Eridan de Marc Veyrat.

A force de travail et de ténacité, c'est une institution qui renaît. Mais loin de refaire à l'identique, le chef Conte et son épouse Elodie imposent leur signature dans ce lieu d'exception : une idée de l'accueil, de la générosité, et une cuisine proche du terroir, de ses produits et de leur saisonnalité !

Relais & Châteaux C'est quoi et Pourquoi y travailler?

Créée en 1954, Relais & Châteaux est une association de plus de 550 hôtels et tables d'exception, tenus par des hommes et des femmes indépendants, tous animés par la passion de leur métier et très attachés à l'authenticité des relations qu'ils établissent avec leurs clients. Les membres de Relais & Châteaux ont le profond désir de protéger, faire vivre et valoriser la richesse et la diversité de la cuisine et des cultures hospitalières de la planète.

Relais & Châteaux se définit par un ensemble de valeurs partagées par ses membres dans le monde entier :

Un ancrage local - les maisons sont l'expression vivante d'un lieu, de son histoire, de son environnement et de sa culture.

L'humanisme - le respect des hôtes comme celui des collaborateurs ainsi que celui des hommes et des femmes qui évoluent autour de nos maisons et incarnent les lieux et leur culture est au centre de l'esprit Relais & Châteaux

Le partage - chaque maître de Maison transmet sa passion à ses clients et à ses collaborateurs.

L'engagement – les membres Relais & Châteaux contribuent à enrichir l'histoire de la cuisine et de l'hospitalité.

Les expériences vécues dans les établissements Relais & Châteaux permettent de grandir personnellement et professionnellement, vous rejoignez une famille avec des valeurs fortes qui contribuent à créer une atmosphère de travail très particulière et bénéficiez d'un passeport professionnel reconnu et recherché.

Description de l'annonce

Nous recherchons une personne motivée et pleine d'énergie pour compléter notre équipe de réception et se développer professionnellement sous les ordres de notre chef de réception et de notre premier de réception.

Missions :

Assister le chef de réception dans toutes ses procédures

Gérer la réception et son équipe lorsque le chef de réception est absent

Assister le chef de réception dans la gestion du taux de remplissage et des tarifications

Prendre les réservations de l'hôtel, du restaurant gastronomique,

Mettre à jour les extranets et les plannings de réservation,

Renseigner les clients avant et durant leur séjour,

Effectuer les check-in et les check-out,

Répondre aux diverses questions des clients en français et en anglais,

Effectuer les services voiturier, bagagiste et conciergerie en parallèle des missions de la réception.

Profil demandé :

Bonne présentation, accueillant(e), commercial(e), autonome, ayant une bonne connaissance des procédures 5 étoiles et Relais & Châteaux.

Anglais exigé (autre(s) langue(s) appréciée(s))

Permis B obligatoire.

Ce que nous offrons :

* CDI 42h/semaine

* Date de début du contrat : dès que possible

* Salaire à négocier en fonction de l'expérience et des compétences

* Poste nourri et possiblement logé en début de contrat

* Mutuelle d'entreprise

Vous pensez avoir le profil pour ce poste ? Envoyez-nous votre CV accompagné d'une lettre de motivation, et nous nous ferons un plaisir de vous convier à un entretien si votre profil convient à notre recherche.

Téléphone : 04.50.09.97.49 / recrutementyoannconte@gmail.com