

Il organise et gère l'exploitation de l'hôtel dans ses dimensions techniques, commerciales, humaines, financières, etc. dans un objectif de qualité et de rentabilité économique, selon les règles de sécurité des biens et des personnes

ACTIVITÉS PRINCIPALES :

- Adapter en permanence l'offre de services aux évolutions de la clientèle
- Analyser le marché et a concurrence locale
- Veiller à la qualité des différents services
- Encadrer et superviser l'activité d'une équipe
- Recruter du personnel et le former aux procédures de l'établissement
- Etablir le planning des employés
- Gérer et contrôler du matériel hôtelier (achats et stocks)
- Sélectionner des fournisseurs / prestataires, négocier les conditions du contrat et contrôler la réalisation de l'intervention, des produits...
- Effectuer le suivi commercial et administratif de l'établissement
- Contrôler l'application des règles d'hygiène et de sécurité

COMPÉTENCES PRINCIPALES :

- Excellent sens du relationnel et de la communication
- Sens de l'organisation, discrétion, autorité
- Connaissances des différents publics
- Animer des équipes
- Créer le style managérial adapté à son personnel et aux objectifs commerciaux de l'établissement

**Cette liste n'est pas exhaustive et n'est donnée qu'à titre indicatif. Le collaborateur pourra être amené à réaliser toute activité permettant de remplir la mission générale du poste.*

