



Recherche :

Managers en Restauration (H/F)

2 CDD saisonnier de mars à novembre 2019

1 CDD saisonnier de mars à août 2019

Base de 35 heures hebdomadaires
Travail en journée continue - 2 jours de repos consécutifs - Travail week-end et jours fériés

POSTE NON LOGE

Salaire à négocier selon profil et expérience

Entretien de recrutement à partir de fin janvier 2019

Situé au cœur de la Chaîne des Puys dans le Parc Régional des Volcans d'Auvergne, Vulcania est un parc à thèmes sur l'Exploration des Volcans et de la Planète Terre.

A la fois parc scientifique et parc d'attraction, Vulcania a pour ambition de favoriser la diffusion des sciences de la Terre et de créer une dynamique économique Régionale. Lieu d'apprentissage autant que de loisirs, le parc accueille 350 000 visiteurs par an et propose des services et animations variées à sa clientèle (animation, spectacles, visites guidées, restauration, boutiques, séminaires).

Vulcania est situé sur la commune de Saint-Ours les Roches à 20 minutes de Clermont-Ferrand.

**Sous la responsabilité du Responsable de Restauration,
vous managez un point de vente de restauration qui vous a été confié
(Brasserie et restaurant de groupes et séminaires, cafétéria, points de vente à emporter)**

Vos missions :

Pour nos visiteurs !

Vous les accompagnez dans leurs choix, vous vous dépassez pour leur proposer le meilleur et ainsi optimiser leur satisfaction. Commerçant dans l'âme, vous saurez être l'ambassadeur du service Restauration et mettre votre dynamisme à contribution pour améliorer les prestations commerciales de votre point de vente.

Pour votre équipe !

Vous êtes un leader. Vous accompagnez et faites évoluer votre équipe au quotidien, afin d'atteindre les objectifs fixés. Exemple, vous êtes également présent pour leur transmettre le goût de la relation clients, le tout en respectant les normes d'hygiène ainsi que les procédures du service. Véritable coordinateur, vous êtes une personnalité incontournable au sein de votre unité et vous savez aussi bien motiver, que convaincre vos collaborateurs.

Pour les résultats !

Vous aimez la performance : Ticket moyen, temps d'attente du visiteur, taux de satisfaction... sont autant de données que vous maniez au quotidien. Votre sens de l'analyse vous permettra de prendre de bonnes initiatives, afin d'accroître les ventes. En superviseur opérationnel, vous intervenez sur des missions administratives et financières (gestion des réservations, des caisses, des commandes...) et des missions techniques (signalétiques, informatiques, suivi de la maintenance des matériels).

Votre profil :

Vous êtes idéalement titulaire d'un BTS Hôtellerie / Restauration et/ou possédez une expérience de 5 ans en qualité d'encadrant dans le milieu de la restauration.

Homme ou femme de terrain, votre dynamisme, votre sens de l'organisation, votre gestion de l'urgence, votre goût du challenge feront de vous un collaborateur efficace.

Formation assurée à nos procédures.

Merci d'adresser votre dossier (lettre de motivation et CV) en précisant la référence (réf. : Manager Restauration H/F) à :

VULCANIA – Service RH – 2 route de Mazayes - 63230 Saint Ours les Roches
ou sur Internet : www.vulcania.com espace Recrutement

