



L'Hôtel Ile Rousse*** recherche son Directeur de restaurant.**

Bandol, 31/08/2018

Poste recherché

Hôtel Ile Rousse***** - THALAZUR BANDOL (83) recherche H/F en CDI pour son restaurant gastronomique Les Oliviers (cité au Guide Michelin avec objectif de distinction supplémentaire) son directeur de restaurant. 17 000 couverts/an, 100€ de PM/couvert. Chef de cuisine : Jérémy CZAPLICKI. Poste à pourvoir en octobre 2018.

Missions

- Le directeur de restaurant dirige, coordonne et supervise toutes les activités du restaurant gastronomique (Petit déjeuner, banqueting/cocktail, bar, déjeuner et dîner). Il est également chargé du recrutement et de l'organisation du travail du personnel.
- Le directeur de restaurant participe, sous l'autorité du responsable de la restauration du site, et avec le chef cuisinier, à la mise en avant des plats inscrits sur la carte. Il applique les règles définies par la société. Il assure la gestion quotidienne, élabore les plannings de travail du personnel. Il assure la gestion des ressources humaines en collaboration avec le responsable de la restauration, en recrutant des collaborateurs permanents ou saisonniers. Il veille enfin à la qualité de l'accueil et s'assure de la satisfaction des clients.
- H/F de terrain, le directeur de restaurant est présent en salle avec ses équipes lors des services (Petit déjeuner, banqueting/cocktail, bar, déjeuner et dîner).

Qualités recherchées

- Excellent commercial
- Excellent manager
- Bon gestionnaire
- Homme de terrain
- Bon relationnel
- Grande disponibilité
- Goût et connaissance de la cuisine

Lieu de travail : Bandol

Type de contrat : CDI

Vous êtes intéressé(e) ? Envoyez votre CV avec une lettre de motivation à l'adresse suivante :
ntricot@thalazur.fr

Contacts au 04 94 29 33 00 : Eric BRUNO, Responsable restauration ; Nicolas TRICOT, Directeur du site ;
Jérémy CZAPLICKI, Chef des cuisines.

Découvrez l'univers Thalazur Thalassothérapie & Spa sur notre site web :

www.thalazur.fr