



Situé à Carnac, à 100m de la plage, Hôtel **** de 205 chambres et 34 logements en Résidence, directement reliés au Centre de Thalasso, Spa Marin. 2 restaurants et 3 salles annexes, 9 salles de séminaire. Ouvert toute l'année.

En moyenne 71 000 couverts et 66 000 petits déjeuners par année.

Thalazur Carnac recherche son **RESPONSABLE DE RESTAURANT (H/F) CDI**

Au sein d'une équipe de 16 à 30 collaborateurs. Clientèle mixte (séjours curistes, loisirs, affaires ...).

En collaboration directe avec le Directeur de la Restauration, le/la Responsable de Restaurant assure le fonctionnement du restaurant au niveau de l'accueil de la clientèle et de sa gestion.

Vous organisez l'ensemble de la salle, vous coordonnez l'activité de l'équipe et collaborez avec le Chef de Cuisine et le Directeur de la Restauration, dans un souci permanent de la satisfaction du client.

Compétences et qualités recherchées :

* **Savoir-être** : Intégrité, dynamisme et réactivité. Bonnes capacités relationnelles et de leadership. Manager aguerri, homme/femme de terrain. Excellente présentation.

* **Savoir-faire** : Polyvalence opérationnelle, maîtrise de la communication et des outils informatiques.

CDI temps plein 39h/hebdomadaire, poste à pourvoir le plus rapidement possible.

Au minimum 3 ans d'expérience sur un poste identique.

Bac pro ou BTS dans le domaine de la restauration souhaité.

Salaire sur 13 mois : à partir de 2500 euros bruts (selon expérience) hors avantages nourriture

Merci d'adresser votre candidature (CV et lettre de motivation) par mail à : restauration.carnac@thalazur.fr.

