

Située dans le département des Hautes-Pyrénées, au cœur Parc National des Pyrénées, Cauterets est à la fois une ville thermale, une station de ski, une destination de randonnée réputée.

Le domaine skiable du Lys situé à 1800 m est notamment reconnu pour son enneigement important (souvent la 1^{ère} et la dernière station des Pyrénées à être ouverte) et exploité aussi l'été en site de randonnée.

Cauterets Restauration exploite les 4 restaurants d'altitude du domaine skiable le restaurant du Lys (jusqu'à 800 couverts / jour), la Vente à emporter et bar du Lys (1500 cvts / jour) et deux établissements situés sur les pistes le yeti Crok et Le Grum (200 couverts / jour).

Structure récente, Cauterets restauration a connu une très belle évolution et travaille actuellement sur des projets de dynamisation de l'activité hivernale comme estivale **et recherche son directeur d'exploitation.**

Poste : Sous la responsabilité du Directeur Général vous supervisez l'activité des 4 restaurants :

- Management des équipes : Mise en place et suivi de la politique RH avec les adjoints : recrutement, planification, formation ...
 - Management en direct de 2 adjoints d'exploitation et d'un responsable de cuisine
 - Equipe d'environ 35 saisonniers en saison hivernale et 5 saisonniers l'été.
- Définition des tarifs à appliquer, évolution des cartes
- Contrôle de la production culinaire et de la distribution
- Maîtrise des commandes et gestion des stocks
- Vérification de l'application des règles d'hygiène et de sécurité au travail (animation système sécurité, hygiène et qualité des établissements)
- Gestion commerciale / communication en relation avec le service commercial / communication de la station
- Amélioration continue de la satisfaction des clients
- Suivi financier des restaurants : identification des besoins, élaboration des budgets avec le service financier, suivi permanent des ratios d'exploitation
- Suivi des projets et du développement de l'activité (chantiers, maintenance, projets d'évolution...)
- Renfort opérationnel lors des pics d'activité
- Communication avec les différents services du domaine (remontées mécaniques, exploitation...) afin d'assurer la continuité du service pour les clients

Profil :

- De formation Bac + 3 à bac + 5 en exploitation de restaurant (type Management et ingénierie de l'hôtellerie restauration)

Expérience

- Vous justifiez d'une expérience similaire dans la direction de restaurants de minimum 3 ans
- Vous connaissez les principes de base de la restauration traditionnelle et rapide
- Vous avez de fortes qualités relationnelles et d'adaptation.
- Vous connaissez le milieu saisonnier et appréciez travailler à la montagne
- Vous faites preuve d'un grand sens de l'organisation et de la rigueur.

Compétences

- La maîtrise de l'environnement informatique des systèmes d'exploitation de restauration est impératif (systèmes de caisse, analyses, stocks...) ainsi que tableurs et autres outils
- Langues : Espagnol et Anglais souhaités
- Maîtrise du ski souhaitée

Contrat

- CDD 8/12 mois évolutif vers un CDI
- Statut : Cadre
- Forfait jours : 214 jours / an
- Convention collective : HCR
- Prise de poste : Septembre 2024 au plus tard
- Avantages : véhicule de service attribué de façon permanente
- Rémunération : Selon profil 45K€ à 50 K€

**Envoyer candidature avec CV et lettre de motivation à
Monsieur le Directeur Cauterets restauration 2 place Foch 65110 CAUTERETS
recrutement@cauterets-lys.com**