Le Groupe Labellemontagne recrute pour la station de Risoul (Hautes-Alpes)

Si la montagne est pour beaucoup l'endroit rêvé pour passer des vacances inoubliables entre amis ou en famille, elle est pour LABELLEMONTAGNE un formidable terrain de jeu et une source d'innovation depuis plus de 60 ans.

Nous sommes aujourd'hui l'un des principaux acteurs français dans la gestion de domaines skiables, présents sur la plupart des activités en station : hôtellerie et hébergement, restauration, location de skis, activités de loisirs, etc.

Implantés dans 8 stations françaises, nous nous appuyons sur la compétence de nos équipes et la proximité avec nos clients pour offrir une vision différente du ski et de la montagne : plus accessible, plus humaine et plus ludique.

Notre offre de restauration représente 11 établissements répartis dans toute la France et en Italie, principalement au sein des stations que nous exploitons.

Labellemontagne exploite le domaine skiable de Risoul depuis plusieurs années. Le Groupe va exploiter à compter de décembre 2022 un nouveau restaurant situé sur le domaine skiable de Risoul appelé La Forêt Blanche. Après avoir travaillé de nombreux mois sur la conception de ce restaurant, sur son identité visuelle et culinaire, nous recrutons un/une :

Responsable de restaurant/Cuisinier H/F

Nous vous proposons :

- Un poste à responsabilités puisque nous vous confions l'exploitation de l'établissement,
- De participer au lancement, à la mise en place et à l'ouverture de l'établissement,
- Des valeurs qui nous animent au quotidien : sens du service, confiance, climat social apaisé, autonomie, sens des responsabilités et de la satisfaction clients, amour de la cuisine originale et du terroir,
- Un cadre de travail exceptionnel au cœur des montagnes,
- Un CDI (statut cadre au forfait jours avec RTT)

Rattaché(e) à la Directrice de l'entreprise (qui regroupe plusieurs restaurant gérés par Labellemontagne), vous dirigez l'établissement Le Clos Fournier comme votre propre affaire dans le but de la satisfaction client, la gamme des prestations et la rentabilité prévue.

A ce titre, vous :

- établissez les projets de carte suivant les analyses de ventes tout en lui apportant votre touche et les retours de l'équipe de responsables,
- gérez les relations avec les fournisseurs existants en étudiant toute piste d'amélioration des marges et mettez en concurrence régulière des fournisseurs,
- gérez les commandes afin de s'assurer d'alimenter notre établissement d'altitude en amont et supervisez le bon approvisionnement durant la saison,
- veillez à la maîtrise des coûts et à la maximisation de la qualité du service. Vous êtes ainsi garant(e) de l'optimisation des résultats de gestion,

- constituez votre équipe par le recrutement de professionnels de la restauration en salle comme en cuisine, (env 15 personnes)
- gérez de front le quotidien de l'établissement pendant la saison d'hiver comme pendant la saison d'été. Le restaurant sera ouvert pendant les deux saisons, midi et soir.
- Vous êtes garant(e) des règles HACCP et de la bonne tenue de notre établissement

Vous êtes épaulé(e) dans vos missions par la Direction de l'entreprise et le groupe Labellemontagne, qui vous apportera son support pour les aspects administratifs (gestion sociale, comptabilité, exploitation ...), commerciaux, communication, ...

Profil

Issu(e) d'une formation de cuisinier vous justifiez de plusieurs années d'expérience à la tête d'un restaurant, durant lesquelles vos talents culinaires et de gestionnaire ont fait leur preuve. Vous avez des connaissances parfaites des règles d'hygiène et de sécurité.

Personne de terrain, gestionnaire et manager reconnu(e), vous saurez fédérer votre équipe autour de ce projet ambitieux qui vise à conforter l'image de nos établissements d'altitude.

Connaissance de l'outil de gestion POINTEX serait un vrai plus.

Conditions du poste :

Poste en CDI à pourvoir au plus vite, statut cadre, convention collective HCR. Rémunération en fonction de l'expérience.

Vous souhaitez nous rejoindre ?

Adresser votre CV et prétentions salariales à Françoise REMY, Directrice de l'activité restauration/hébergement du Groupe à rh@labellemontagne.com