

FICHE DE POSTE

1. Identification du poste

Intitulé du poste : **Responsable d'exploitation de site – Station de Valdrôme**

Service / Pôle de rattachement : **Direction**

Localisation du poste : **26310 Valdrôme**

Statut : Ouvriers et Employés Techniciens / Agents de maîtrise Cadre

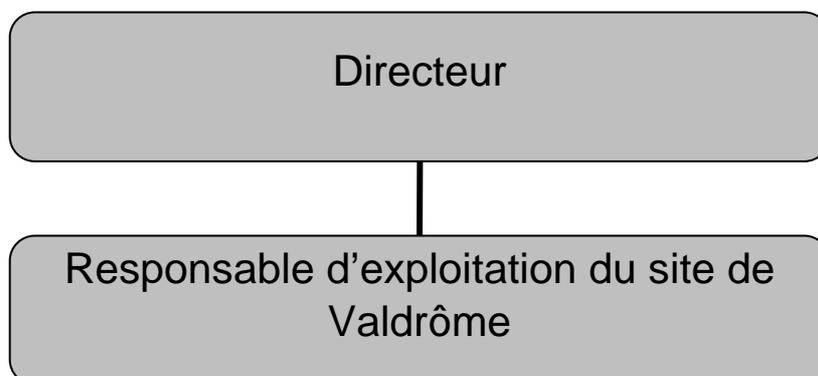
2. Rattachement hiérarchique

L'EPIC « Les stations de la Drôme » a été créé en 2018. Il a pour mission de gérer la délégation de service public liée à l'exploitation des stations du Département de la Drôme en vue de maintenir une activité économique indispensable au territoire, tout en répondant à des objectifs de solidarité territoriale et de promotion touristique du Département.

Les stations de la Drôme se composent de trois domaines de ski alpin (Font d'Urle, Col de Rousset, Lus-la-Jarjatte) et cinq domaines nordiques (Herbouilly, Font d'Urle, Stade de biathlon Raphaël Poirée, Le Grand Echaillon et Lus-la-Jarjatte). D'autres activités nordiques (biathlon, chiens de traîneaux, raquettes, ski de randonnées nordiques, fatbike, etc.) viennent compléter l'offre.

Des activités de loisirs d'été sont par ailleurs proposées sur les stations du Col de Rousset (inclus stade de biathlon), de Valdrôme et de Lus-La-Jarjatte. L'offre se compose principalement de la luge sur rail, trottinettes et VTT de descente, biathlon 4 saisons, randonnées panoramiques, dévalkart, tir à l'arc, minigolf et discogolf, mini parc accro, etc.).

L'ensemble des activités est consultable sur www.lesstationsdeladrome.fr



3. Définition des fonctions

Responsable d'exploitation du site :

Assurer la direction opérationnelle d'un site de loisirs :

- Un Bar/Restaurant,
- Une remontée mécanique (téléski) ainsi que les activités associées (dévalkart, trottinettes et VTT de descente)
- Location de matériels et gestion des activités (minigolf, tir à l'arc, mini parc accro, discogolf)
- Hébergement sous tentes et accueil de groupes,
- CA d'environ 120 k€ sur juillet et août

4. Missions principales du poste

Le responsable d'exploitation du site a notamment pour mission :

Gestion RH

- Participation au recrutement et à l'encadrement d'une quinzaine de saisonniers,
- Planification des personnels et suivi d'activité
- Vérification de l'exécution des tâches
- Respect du code du travail,
- Respect de la masse salariale prévisionnelle,

Gestion administrative

- Suivi des commandes fournisseurs, suivi des commandes clients (groupes)

Gestion financière

- Participation à la gestion de la régie de recettes : gestion des caisses du restaurant et de la billetterie ; Suppléant du régisseur de recettes (gestion et contrôle quotidien des états de caisses)
- Coordonner les activités tout en contribuant à une bonne maîtrise des dépenses
- Tenue des tableaux de bord

Gestion opérationnelle

- Supervision de l'organisation de la restauration, application des règles d'hygiène de la restauration.
- Gestion des groupes (hébergement, restauration, activités) de l'élaboration des devis, programmation des activités sur site, à la facturation après le séjour.
- Gestion de l'accueil, de la billetterie, et gestion des sollicitations diverses des clients
- Gestion de l'intendance / bar – entretien des locaux – hygiène,
- Veiller à la sécurité des personnels, des équipements et des clients,
- Garantir la qualité des prestations et la satisfaction client
- Application de la réglementation en vigueur / sécurité, concernant bâtiment (ERP) activité et restauration
- Remplacement des différents collaborateurs en cas de nécessité (renfort en période d'affluence).
- Représentation de la station et de la collectivité auprès des partenaires.



Programme de travail

- Préparation de la saison (mai-juin) : mise en service du bâtiment et des activités
- Exploitation du site (juillet-août) : gestion des plannings du personnel et des réservations de groupes, approvisionnement du restaurant, remplacements des équipes, accueil des clients, contrôle du bon fonctionnement, etc.
- Replis des activités et mise en hivernage du site (septembre)

Nombre de personne(s) à encadrer : 15

5. Compétences requises pour le poste

Savoir faire

- Diriger une structure.
- Encadrer une équipe et gestion des conflits
- Organiser et répartir le travail du personnel
- Superviser et contrôler le fonctionnement du site
- Connaissance et application de la réglementation liée à l'accueil du public (ERP), à l'organisation d'activités
- Prendre des initiatives et des décisions rapides
- Maîtriser l'outil informatique, l'expression écrite
- Communiquer avec divers interlocuteurs (salariés, clientèle, élus, ...)
- Connaître et mobiliser des partenaires
- Travailler en équipe
- Appliquer et faire appliquer les règles d'hygiène et de sécurité
- Gérer un budget
- Connaître le tourisme en général et le tourisme vert (Sport Nature) en particulier.
- Connaître les stations

Savoir être

- Méthode et sens de l'organisation.
- Disponibilité.
- Qualités relationnelles et sens commercial.
- Rigueur dans la gestion.
- Honnêteté et loyauté.
- Autonomie et maîtrise de soi.
- Présentation
- Flexibilité/adaptabilité

6. Relations

Lien hiérarchique et supervision par le Directeur de l'EPIC

Appuis opérationnels et administratifs apportés par :

- Directeur de l'EPIC
- Adjoint au responsable de site (intendance, et remplacements)
- Chef d'exploitation des pistes et remontées mécaniques (délégation des missions relatives aux RM)
- Responsable cuisine
- Régisseur
- Technicien QHSE (fonctionnement général du site, aspects réglementaires)
- Gestionnaire RH



Relations internes

- Le Directeur de l'EPIC
- L'agent de gestion comptable
- Le gestionnaire des ressources humaines
- L'ensemble des saisonniers de la station

Relations externes

- Les fournisseurs
- La clientèle
- Le STRMTG

7. Difficultés et spécificités du poste

- Présence sur site impérative 5j/s en période d'exploitation (juillet-août)
- Travail week-end, jours fériés et vacances scolaires.
- Horaires modulables
- Lieu de travail isolé, possibilité d'hébergement ponctuel et léger sur site

8. Parcours professionnel et expérience souhaitées

Contrat CDD saisonnier 5 mois (mai à septembre) à temps plein.

Rémunération brute : de 2400 € à 3000 € brut si intégration des indemnités (majorations dimanche et fériés, temps de pause, paniers).

NR entre 249 et 258 selon expérience.

9. Validation du candidat

Je soussigné(e), _____ déclare avoir pris connaissance du descriptif du poste.

Date :

Signature :

