



Directeur/Maitresse de Demeure Parisienne (H/F)

Skeypper – Qui sommes-nous ?

Née en 2015 de l'association d'hôteliers et entrepreneurs passionnés et désireux de mettre leurs expériences au service d'un secteur attractif et en constante évolution, Skeypper Hospitality accompagne investisseurs et exploitants dans la mise en œuvre et la réussite de leur projet hôtelier. Véritable expert du secteur, nous intervenons de la phase de réflexion à la phase de gestion opérationnelle du lieu en passant par la phase de bureau d'études hôtelier. Société indépendante dont le siège est situé dans le sud-ouest de la France, nous accompagnons investisseurs et exploitants, nous investissons également dans des projets porteurs, nous créons des projets de marques.

Descriptif du projet :

Dans le cadre d'un projet novateur et ambitieux et de l'ouverture de plusieurs Demeures Parisiennes sous une marque commune, nous recherchons une « Directeur/Maitresse de demeure Parisienne » hospitalier(ère), accueillant(e), souriant(e) et résolument bienveillant(e) ! La première demeure décorée avec soin par une architecte d'intérieur de renom sera située au sein de la majestueuse avenue de Lowendal, au pied de l'hôtel des Invalides dans le 7^{ème} arrondissement.

Descriptif du poste :

Véritable professionnel du service à la personne, le(a) Directeur/Maitresse de la Demeure aura la charge de mener des missions transversales portant principalement sur la relation client, la commercialisation, le management d'équipe et sera ainsi le véritable garant de la qualité de service et de la rentabilité économique de sa Demeure incluant chambres, suites, appartements et boutique alimentaire.

Véritable ambassadeur de la Demeure et du quartier, leader dans l'âme, le Directeur/Maitresse de Demeure aura notamment la charge de gérer une équipe d'environ 20 personnes (Hébergement + Boutique) et d'offrir une expérience unique à chacun des hôtes/clients de la Demeure/Boutique.

Profil Recherché :

Notre recherche ne se porte pas forcément sur une personne ayant un parcours hôtelier classique mais plutôt sur un véritable homme/femme charismatique, bienveillant(e), chaleureux (se), créatif (ve), force de proposition et ayant une excellente maîtrise du terrain, du relationnel et de la communication.



Les principales responsabilités et missions incluent entre autres :

Missions :

Sécurité et service des hôtes

- Il/Elle assure un accueil (pré-arrivée et post-arrivée) chaleureux et personnel des hôtes
- Il/Elle assure la sécurité des biens et des personnes en respect des normes de sécurité Incendie, HACCP...
- Il/Elle informe les hôtes sur les différents services de l'hôtel dans une langue étrangère si nécessaire (Anglais, Espagnol, Portugais sont des prérequis)
- Il/Elle est chargé(e) d'assurer le service en chambre et/ou de manager son équipe de majordome (petits-déjeuners, chef table, aperitivo time...)
- Il/Elle maintient la qualité du service en respect des standards et des procédures opérationnelles afin de s'assurer que chaque client reçoive un service prompt, chaleureux et courtois
- Il/Elle monte les produits VIP dans les chambres lorsque cela est nécessaire

Préparation des PDJ, Chef's Table, Aperitivo Time

- Le repas seront préparés par l'équipe de restauration mais le Directeur de site sera le garant de sa mise en place et des services repas (petit-déjeuner inclus) lorsqu'il y a organisation de chef's table, aperitivo time au sein des appartements
- Il/Elle sait servir en salle de manière élégante et toujours dans le souci de satisfaction de la clientèle
- Il/Elle entretient, débarrasse et redresse la table des hôtes
- Il/Elle assure le service des boissons au bar, les room services, pendant ses heures de présence
- Il/Elle est à même d'adapter ses missions en fonction de l'activité et l'évolution de l'offre de l'établissement

Nettoyage

- Il/Elle doit tout mettre en œuvre pour garder l'ensemble de la demeure incluant les appartements, les chambres, la cuisine, la boutique, l'ensemble des lieux communs et tous les lieux dans lesquels il/elle évolue dans un état de propreté impeccable et irréprochable

Gestion des stocks et inventaires

- Il/Elle fait le contrôle des stocks et veille à en informer son Responsable des différents états avant rupture des produits
- Il/Elle réalise les inventaires.
- Il/Elle reçoit et gère les livraisons selon la procédure établie.
- Il/Elle est en charge des commandes.



Communication interne

- Il/Elle sait maintenir un bon esprit d'équipe et fait preuve de solidarité inter services (aide ponctuelle sur les autres services).
- Il/Elle maintient de bonnes relations tant avec les prestataires extérieurs que l'ensemble des équipes de l'hôtel
- Il/Elle participe aux réunions et formations organisées par l'hôtel, son département ou son service et les met en pratique.
- Il/Elle est force de proposition.

Communication externe

- Il/Elle est à l'écoute des suggestions, remarques ou réclamations faites par les hôtes et se doit de les rapporter à son supérieur hiérarchique
- Il/Elle sait faire face aux imprévus en ce qui concerne les demandes des clients
- Il/Elle sait régler les conflits/litiges/désaccords clientèles avec souplesse et diplomatie et en effectue la remontée immédiate à son supérieur hiérarchique.

Management de l'équipe

- Il/Elle aura la charge de l'organisation du travail de l'équipe et de la gestion des plannings
- Il/Elle analyse et optimise les résultats de l'établissement
- Il/Elle gère les recrutements et des formations
- Il/Elle promeut et développe la demeure en interne et en externe.
- Il/Elle coordonne, définit, collecte et analyse avec la Direction Générale, les indicateurs de suivi et de résultats de l'établissement.
- Il/Elle met en place des procédures comptables, opérationnelles et commerciales
- Il/Elle est la garante des outils digitaux de l'établissement

Règles générales

- Il/Elle respecte le Règlement Intérieur et notamment les dispositions relatives à l'hygiène et la sécurité, la discipline, les sanctions et procédures disciplinaires, le harcèlement moral et sexuel
- Il/Elle respecte les plannings et horaires établis par sa hiérarchie.
- Il/Elle respecte la priorité d'utilisation des ascenseurs par les clients et ne les prend pas habillé(e) en civil.

Il est clairement établi que ces tâches répondent aux besoins conjoncturels de l'entreprise au moment de la signature de la présente fiche de poste de l'entreprise et en particulier dans le cadre du développement de celle-ci. Dès lors, ces attributions non exhaustives et non limitatives sont susceptibles d'évoluer : elles pourront être modifiées pour les besoins de l'entreprise et en particulier dans le cadre du développement de celle-ci.

Envoyer les nouvelles candidatures à

- contact@skepper.fr