

***Vous pensez qu'il faut se mettre à la place du client
pour lui offrir le meilleur service ?***

Nous avons un point commun : au Yelloh ! Village Le Pin Parasol,
les vacanciers sont au centre de toutes les attentions.



La mission de la Pin Parasol's team :

CREER DES MOMENTS D'EXCEPTION

REJOIGNEZ NOTRE ÉQUIPE !



VOS MISSIONS au Pin Parasol :

En collaboration avec les Responsables de sites :

Bar/restaurant Nature & Sens – Bar/snack Sensations - Take Away Sensations :

Restauration :

- ✓ Vous élaborez les plats de la carte en collaboration avec le chef cuisinier et l'équipe. Vous attachez une attention particulière à la qualité des plats, la cuisson et leur présentation qui doivent être dignes d'un service 5 étoiles.
- ✓ Vous supervisez la création des fiches techniques des plats et vous vous assurez de leur respect en cuisine ainsi que du respect des normes de production et des coûts. Vous veillez à limiter les pertes et gaspillages alimentaires.
- ✓ Vous veillez au temps de sortie des plats et optimisez le service au quotidien en suivant de près la satisfaction client.

Aujourd'hui, VOUS ETES...

- **Diplômé(e) en cuisine** et avez une expérience confirmée dans le domaine de la restauration.
- Un(e) **collaborateur(rice) de confiance, autonome et engagé(e)**, qui s'investit à 100% dans ce qu'il entreprend.
- Un(e) candidat(e) **motivé(e), disponible et ponctuel(le)** à la recherche d'un poste flexible permettant de passer de l'action à la gestion.
- Une personnalité alliant **sérénité et efficacité, qui est de bonne humeur en toutes circonstances.**
- Un(e) fédérateur(trice) qui a l'**esprit d'équipe**, alias le Grand Schtroumpf, utilisant toutes sortes de potions pour **accompagner avec bienveillance ses équipes.**
- Un(e) **commercial(e) dans l'âme, qui fait preuve de bon sens** et qui connaît/partage les bonnes techniques pour développer les ventes auprès des vacanciers.
- Un(e) **bon(ne) gestionnaire** avec une culture de résultat, une bonne capacité à négocier et qui est enclin à déléguer.
- Une personne pour qui l'organisation et la planification n'ont pas de secret.
- Un(e) **expert(e) de la réactivité** qui trouve des solutions efficaces et fait face à tout imprévu avec sérénité.
- **Intraitable sur les règles d'hygiène** qui sont sacrées pour vous.
- Un(e) **English speaker** qui sait comprendre et répondre à une clientèle étrangère.



Vos missions (suite)

Hygiène :

- ✓ Vous veillez à une hygiène irréprochable et constante sur vous, de l'ensemble de vos collaborateurs et des postes de travail dans le respect des normes HACCP.
- ✓ Vous vous assurez que le nettoyage des locaux, du matériel et de la vaisselle sont effectués dans le respect des normes.

Gestion/Management :

- ✓ Vous participez au développement commercial à l'aide de reporting et faites un rapport avec vos recommandations pour N+1.
- ✓ Vous assurez une bonne communication (mise en place d'outils) avec les responsables de sites, La Direction et les autres services pour répondre aux objectifs de qualité fixés par l'établissement.
- ✓ Vous participez au recrutement des équipes de restauration.

En saison, **en étroite collaboration avec les responsables de sites** :

- ✓ Vous suivez quotidiennement le chiffre d'affaires des points de restauration et mettez en place des actions pour le développer.
- ✓ Vous réalisez les commandes de marchandises pour les points de restauration en veillant à la qualité des produits et au prix.
- ✓ Vous gérez la réception, le contrôle (qualitatif et quantitatif) et le stockage
- ✓ Vous gérez les inventaires
- ✓ Vous supervisez l'entretien et le bon fonctionnement du matériel : du suivi des demandes d'intervention à la remise en état.
- ✓ Vous validez les plannings des équipes et veillez à la bonne répartition de l'activité en fonction des besoins. Vous veillez à la bonne affectation des collaborateurs suivant leurs compétences.
- ✓ Vous participez à la gestion administrative du personnel avec vos responsables de sites : présences, absences, retards.
- ✓ Vous managez/animez les équipes de la restauration et contrôlez les tâches, maîtrise des cartes, contrôle savoir-être, formation, communication des informations importantes, objectifs, plaisir au travail, accueil de nouveaux collaborateurs, gestion des situations délicates.... Vous transmettez et sensibilisez vos équipes.

Relation client/Activité commerciale :

- ✓ Vous participez au quotidien et selon les besoins à l'accueil, la vente et service client.
- ✓ Vous vous assurez du suivi et de la mise en place des suggestions et opérations commerciales. Vous veillez à l'affichage en lien avec le service Marketing.
- ✓ Vous fidélisez la clientèle et vous vous assurez de son **entière satisfaction** au quotidien (qualité de l'accueil, des plats, propreté...). Des rapports réguliers et préconisations sont faits auprès de la Direction. Vous êtes force de propositions.

Au Yelloh ! Village Le Pin Parasol, VOUS SEREZ...

Un(e) PROFESSIONNEL(LE) de la satisfaction client avec des plats au goût et à la présentation irréprochables, un service de qualité et un accueil chaleureux.

Un(e) AMBASSADEUR(DRICE) DE LA MARQUE PIN PARASOL

indispensable, qui a conscience que le 100% satisfaction client c'est la réussite de toute une équipe.

Un(e) CAPITAINE de soirée et de journée

qui coordonne ses collaborateurs avec bienveillance et les accompagne dans une démarche collaborative, 100% qualité.

Un(e) PEPITE

qui brille autant par le respect scrupuleux des règles d'hygiène que par sa capacité à devenir incontournable dans son équipe et auprès des clients.

UN(e) CREATEUR(TRICE)

qui apporte ses idées afin d'accompagner le développement de nos prestations au service des vacanciers.



LE CAMPING EN QUELQUES MOTS



offre à ses clients un service haut de gamme

est novateur et aime se différencier

fait partie de la chaîne Yelloh ! Village : authenticité, générosité, qualité

est un camping rétro-littoral

aime le rose

est ouvert du 12 mai au 10 septembre 2023



CONDITIONS DE TRAVAIL

Répartition du temps de travail et rémunération :

3 ans d'expérience souhaités dans un poste similaire (hôtellerie de plein air ou non)

CDD – Poste évolutif.

Temps plein 35 heures par semaine en moyenne (rémunération lissée)

En saison : Travail samedi et dimanche inclus avec 1 jour et demi de repos

Hors dates d'ouverture du camping : 2 jours de repos = samedi et dimanche

Salaire selon profil et expérience.



REJOIGNEZ NOTRE ÉQUIPE !

CONTACT : Céline Martineau / recrutement@campingpinparasol.fr – 02 51 34 64 72