



***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 – Bar/snack / Take Away / Épicerie) :

✓ Vous managez les équipes de la restauration, bar et épicerie (attributions et contrôle des tâches, maîtrise des cartes, contrôle savoir-être, gestion de planning, formation, communication, plaisir au travail...).

✓ Vous vous assurez d'un service de qualité : **sortie de plats de qualité, dans les délais** et suivez de près la **satisfaction clients** pour une optimisation permanente. Vous gérez les conflits si nécessaire.

✓ 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 (entretien et nettoyage).



### Aujourd'hui, VOUS ETES...

- 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.
- **Diplômé(e) en cuisine** et savez que c'est un atout supplémentaire pour ce poste.
- Un(e) **English speaker** qui sait comprendre et répondre à une clientèle étrangère.

## Vos missions (suite)

- ✓ 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 fixé par l'établissement.
- ✓ En étroite collaboration avec vos collaborateurs, vous assurez la gestion des stocks passez les commandes auprès de différents fournisseurs.
- ✓ Vous suivez quotidiennement l'état des consommations en saison et êtes force de proposition pour optimiser les ventes
- ✓ Vous paramétrez toutes les caisses avant le démarrage de la saison, vous faites le suivi des encaissements avec le contrôle des caisses plusieurs fois par jour.
- ✓ Vous supervisez la préparation des soirées (suivi des procédures de mise en place, attributions des missions, inscriptions, commande fourniture, stock nourriture, relations avec équipe d'animation...). Vous accueillez les artistes extérieurs au Pin Parasol en suivant la procédure.
- ✓ Vous assurez la **confection et le contrôle des plats de la carte avec le plus grand soin**, en respectant les fiches techniques et procédures.
- ✓ Vous participez au développement commercial à l'aide de reporting en période hivernale et faites un rapport avec vos recommandations pour N+1.
- ✓ Vous participez au recrutement des équipes des ventes annexes.
- ✓ Vous gérez les pannes et autres dysfonctionnements du matériel : du suivi des demandes d'intervention à la remise en état.
- ✓ Vous gérez les éventuels conflits avec les clients.

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

Un(e) **PROFESSIONNEL(LE)** de la satisfaction client avec des plats au goût irréprochable, 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



## 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, à pourvoir de suite.

39 heures.

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

2600 € bruts (soit 2000€ /mois nets+ possibilité primes)



## REJOIGNEZ NOTRE ÉQUIPE

**CONTACT :** Céline GARANDEAU-MARTINEAU / [recrutement@campingpinparasol.fr](mailto:recrutement@campingpinparasol.fr) – 02 51 34 64 72