



Le Groupe Labellemontagne, spécialisé dans l'exploitation de remontées mécaniques et domaines skiables, dans l'hébergement, la restauration et les activités de loisirs, emploie 1400 salariés en saison.

A saint François Longchamp (73), Labellemontagne exploite les remontées mécaniques et le domaine skiable, gère la location de nombreux appartements et s'apprête à ouvrir pour la saison 2020/2021 un nouveau concept de restauration situé sur le domaine skiable : La Terrasse.

Adossé à une Labell'aire, aire de détente et de contemplation au milieu des pistes de ski, le concept de la terrasse est un point de vente à emporter, en altitude, qui distribue des produits locaux non cuisinés permettant au client de se faire à manger sur des barbecues mis à sa disposition, dans une ambiance conviviale, sur un des plus beaux points de vue de la station.

Dans ce cadre, nous recrutons pour la saison d'hiver **un gestionnaire de point de vente restauration H/F** chargé d'animer, de gérer, et de valoriser l'endroit. Nous vous proposons de contribuer au développement de ce concept novateur en occupant un poste très polyvalent, responsabilisant et dynamique.

Missions générales :

Sous la responsabilité du Directeur de site, vous serez en charge d'assurer le bon fonctionnement général du point de vente avec une petite équipe et de garantir la satisfaction à vos clients.

Vos principales missions seront :

- Enregistrer, préparer les commandes des clients et tenir la caisse que vous contrôlez quotidiennement,

- Gérer les stocks de marchandises et passer les commandes

- Suivre et analyser les indicateurs de vente pour atteindre les objectifs qui vous seront fixés

- Accompagner le personnel dans le respect des règles et des procédures

- Animer le point de vente restauration pour satisfaire les clients

- Participer au quotidien aux diverses tâches d'entretien du site

Profil :

Vous connaissez les grands principes de la vente-restauration et êtes très rigoureux dans la gestion des produits vendus. Vous savez utiliser les équipements alloués. Vous êtes familiarisé avec les principes d'hygiène et de sécurité dans la restauration. Vous savez gérer une petite équipe. Vous êtes capable de vous déplacer sur une piste de ski et de travailler à l'extérieur en condition hivernale durant toute une saison.

Vous êtes organisé, rigoureux, polyvalent et doté d'une bonne capacité d'adaptation. Vous êtes autonome, endurant et savez transmettre votre savoir-faire à vos collaborateurs. Vous serez force de proposition pour développer votre commerce.

Vous aimez la vente et le contact avec la clientèle. D'un naturel avenant et souriant, vous appréciez renseigner vos clients et répondre à leurs attentes.

Emploi en CDD, temps plein, du 14/12/2020 jusqu'à la fermeture du domaine skiable (mi-avril). Travail le week-end. Poste non logé.

Vous souhaitez intégrer notre équipe et être au démarrage de ce concept innovant ? Postulez rapidement en envoyant CV et LM à : stfrancois@labellemontagne.com