

L'EPSA

Etablissements Public des Stations d'Altitude

15 M€ de CA, 270 salariés en hiver dont 80 permanents
ISO 9001 – ISO 14000 – BS-OHSAS 18001

Recherche pour son site de La Rhune

RESPONSABLE EQUIPE BILLETTERIE, ACCUEIL, SNACK

Rattaché(e) au Responsable administratif du site.

Vous assurez la mission de responsable d'équipe billetterie, snack, accueil et contrôle du train touristique de La Rhune, au Pays Basque et gérez une équipe composée d'une 10^{aine} de personnes en exploitation.

Vous êtes l'interlocuteur du Régisseur des recettes au quotidien sur le site.

VOTRE FONCTION :

- Vous assurez l'organisation, la gestion et la tenue des points de vente (gestion des files d'attente, accueil, ...) en vous assurant notamment de la présence des affichages (météo, informations commerciales et événementielles, tarifs, ...) et des documents commerciaux.
- Vous organisez, gérez et contrôlez le travail et le temps de travail de votre équipe. Vous formez et motivez votre équipe. Vous veillez à la sécurité des collaborateurs, au respect du règlement intérieur, ainsi qu'à la propreté et l'hygiène. Vous gérez le planning et le pointage hebdomadaire de votre équipe. Vous formez et entraînez votre équipe à un mode de communication convivial et personnalisé.
- Vous contribuez à promouvoir les produits du site, vous suivez les indicateurs de vente et les résultats commerciaux en vue de l'animation des ventes de l'équipe caisse et snack, vous analysez les statistiques de vente et assurez la mise en place des actions nécessaires pour atteindre les objectifs fixés.
- Vous assurez la gestion financière des caisses et du snack, vérifiez la cohérence des tarifs des caisses, participez au paramétrage des produits sur le logiciel de caisse. Vous êtes responsable du coffre (fond de coffre, fond de caisse et recettes diverses) et des recettes journalières : respect des procédures mises en place par la régie des recettes et comptabilité EPSA, vérification de la cohérence entre les différents journaux informatiques et les encaissements réels, justification quotidienne du contenu des recettes avec leurs justificatifs, contrôle des versements en espèces, chèques, CB, renseignez et contrôlez tous les documents relatifs à la traçabilité des opérations du service.
- Vous veillez au respect de toutes les mesures de sécurité, aux règles d'hygiène HACCP (marchandises, tenue du personnel, hygiène corporelle, matériels, locaux), vous renseignez les documents qualité et sécurité mis en place et faites respecter les procédures et consignes définies par la direction. Vous respectez un devoir de réserve et de confidentialité.
- Vous contribuez au développement de la « Très Grande Satisfaction » de nos clients. Vous et votre équipe vous tenez prêt à répondre à toute sollicitation, vous transmettez une image positive du site par un accueil, un service, une disponibilité et une tenue irréprochables.
- Vous pilotez la démarche de Santé, Sécurité, Qualité de Vie au Travail de votre service (SSQVT).

PROFIL de CANDIDAT :

Vous disposez d'une expérience réussie à un poste similaire, de préférence en station de tourisme, site touristique ou domaine skiable.

Vous êtes reconnu pour vos qualités managériales et organisationnelles en environnement complexe. Vous savez gérer vos priorités et répartir votre temps entre la partie administrative/financière et la présence avec vos équipes.

Ce poste requiert capacité à décider et à s'adapter, écoute et esprit d'équipe, disponibilité et investissement au quotidien.

Poste en CDD. Rémunération : NP base : 215 (Convention collective des Remontées mécaniques) + intéressement.

Calendrier de recrutement :

- Candidatures à envoyer avant le 7 février 2020.
- Entretiens février 2020.
- Poste à pourvoir fin mars 2020.

Merci d'adresser votre dossier de candidature (lettre de motivation, CV) par courrier à EPSA, Avenue MESSIER – 64260 Iseste ou par mail c.cano-briulet@epsa.fr.