

CHÂTEAU DE ROCHECOTTE

Château hôtel 4* et restaurant Gastronomique dans le Val de Loire

POSTE : H/F RESPONSABLE F&B - CDI

Gestion et organisationnel :

- Suivi de l'organisation générale du service (processus et améliorations),
- Développement de la rentabilité du restaurant,
- Développement de la relation client (suivi et fidélisation),
- Suivi des réservations (clientèle de l'hôtel et extérieure + groupes),
- Suivi des stocks (inventaires, benchmark, négociation),
- Assister aux réunions hebdomadaires des chefs de service.

Management :

- Gestion des équipes (management, planning, recrutement..),
- Réalisation des fiches techniques (mise en place, rangement, etc.),
- Réalisation des briefings en début de services (midi et soir),
- Suivi des services et de l'organisation,
- Contrôle de la qualité fournie,
- Coordination avec l'équipe de cuisine.

Événementiel :

- Organisation d'événements en collaboration avec le service commercial/événementiel,
- Suivi des séminaires, mariages, etc. (partie restauration).

Compétences :

- Maîtrise obligatoire du français et de l'anglais
- Troisième langue étrangère recommandée
- Connaissances en gestion et management des équipes
- Formation HACCP + permis de former

Formation & expérience :

- Niveau d'étude : Bac+3, Bac+5, lycée/école hôtelier(e), CAP hôtellerie/restauration
- Expérience : 2 ans dans un établissement similaire

Qualités :

- Sens des responsabilités
- Anticipation / organisation
- Sens du relationnel

Outils :

Medialog (PMS : prise de commandes, facturation et logiciel de réservation)
Reservit (Channel Manager)

Avantages :

Possibilité de logement + poste nourri

POSTULER : direction.rochecotte@gmail.com - Personne de contact : Carla Brosset

CHÂTEAU DE ROCHECOTTE

Château hôtel 4* et restaurant Gastronomique dans le Val de Loire

QUI SOMMES NOUS ?

Le château de Rochecotte est un établissement 4 étoiles et restaurant gastronomique situé dans le Val de Loire en Touraine. Nos équipes travaillent ensemble dans le respect et l'entraide. Le Château de Rochecotte c'est avant tout un lieu de vie et d'envies ! Ici, on prend son temps pour apprécier chaque détail, chaque subtilité et chaque instant. Le Domaine dispose d'une piscine, d'une forêt et propose des massages. Les valeurs que nous souhaitons véhiculer : famille, humilité et passion. Le Château produit son propre miel ainsi que son vin d'appellation Bourgueil et dispose de son propre potager (herbes aromatiques et légumes de saison). Les 38 chambres de l'hôtel sont décorées avec soin dans un style élégant à la fois classique et baroque. Ancienne demeure de la Duchesse de Dino, ce lieu riche d'Histoire et de passion est un témoin du passé qui aura accueilli d'illustres personnages tels que le prince de Talleyrand, Honoré de Balzac ou encore Adolph Thiers. Rejoindre les équipes du Château de Rochecotte c'est participer au rayonnement de nos métiers mais également à la préservation de notre Patrimoine. Votre carrière mérite un titre Royal ! Rejoignez-nous !

Notre clientèle est à 60% étrangère (États-Unis, Angleterre, Suisse, Belgique) et 40% française. Nous accueillons également une importante clientèle locale pour le restaurant (midi et soir).

Nous disposons de 7 catégories de chambres :

Annexe - Charme - Grand confort - Prestige - Suite junior - Suite - Appartement

Offres de restauration :

Restaurant gastronomique : deux salles de restaurant - choix à la carte : le midi et le soir.

Carte lunch : en terrasse - carte lunch les "Les Caprices de Dorothée" : le midi uniquement.

Le tea time : proposé l'après-midi (salons ou terrasses) - pâtisseries de notre chef Franck Joly.

Carte piscine : carte de boissons rafraîchissantes proposée de 14h à 18h au bord de la piscine.

Carte du bar : ouvert toute la journée en continu. Expérience dans les salons du château ou en terrasse.

Le petit déjeuner : proposé de 7h30 à 10h le matin sous forme de buffet.



chateauhotel@rochecotte.fr

Tel : +33 (0)2 47 96 16 16

43 rue Dorothée de Dino

Saint-Patrice / 37130 Coteaux-sur-Loire