

OFFRE D'EMPLOI

Directeur du Centre Jean XXIII (Annecy le Vieux -74000) CDI CADRE AU FORFAIT 218 JOURS

Le directeur est le chef d'orchestre de l'établissement, chargé de sa gestion globale : opérationnelle, administrative, financière, commerciale et humaine.

Issu d'une formation en hôtellerie-restauration, vous justifiez d'une expérience réussie de 3 ans en direction d'hôtel avec restauration. Professionnel de terrain, vous maîtrisez l'ensemble des enjeux d'exploitation (hébergement, restauration, RM, OTA) et disposez d'une forte sensibilité commerciale. Manager engagé et rompu aux enjeux terrains, vous savez fédérer vos équipes avec leadership et exemplarité. La maîtrise de l'anglais est indispensable.

Notre établissement hôtelier accueille une clientèle variée dans un esprit d'hospitalité inspiré de la tradition chrétienne. Nous mettons au cœur de notre mission des valeurs telles que la dignité de chaque personne, le sens du service, la bienveillance et l'attention particulière aux plus fragiles.

Missions principales

En tant que Directeur d'établissement, vous aurez pour responsabilité de :

- Assurer la gestion globale de l'établissement (hébergement, restauration, services associés)
Élaborer la politique tarifaire des différentes activités – hébergement groupes, individuels, repas et prestations traiteur, location de salles - du Centre Jean 23 et les offres commerciales.
- Collaborer avec les partenaires locaux, notamment ecclésiaux et associatifs (mouvements, services et réseaux congrégationnistes).
- Encadrer, animer, recruter et fédérer les équipes dans un esprit de respect avec sept salariés au quotidien pouvant aller jusqu'à quinze en haute saison.
- Garantir la qualité de l'accueil et de l'expérience client, dans un esprit d'hospitalité authentique.
- Développer l'activité économique de l'établissement tout en respectant sa mission et ses valeurs.
- Veiller à la bonne gestion financière, administrative et réglementaire.
- Établir le budget annuel, contrôler les coûts et analyser le chiffre d'affaires.
- Gérer la trésorerie, la comptabilité et les investissements.
- Mettre en œuvre des initiatives favorisant un climat humain inspiré des valeurs de l'Évangile

Management : Réaliser la gestion des ressources humaines (déterminer les profils de poste, recruter, former, gérer les plannings...). Diriger, animer et motiver le personnel (réception, assistante commerciale, comptable, personnel de service, femmes de chambre, etc.).

Aspects Opérationnels :

- Veiller au bon fonctionnement de l'établissement 24h/24.
- Assurer la gestion des stocks et organiser l'approvisionnement (fournitures, matériels, équipements...).
- Veiller au respect de la réglementation : qualité, hygiène, social, sécurité incendie.
- Contrôler l'entretien des équipements, matériels et installations et identifier les besoins de renouvellement ou de réparation.
- Établir et suivre le programme d'investissement et de maintenance des équipements (choix des prestataires, suivi du déroulement d'un programme jusqu'à sa mise en œuvre, organisation des moyens de l'entretien des matériels et des infrastructures).

Profil recherché

- Formation supérieure en hôtellerie de niveau Bac +5
- Master spécialisé en management dans les domaines du tourisme, de l'hôtellerie, de la restauration
- Une expérience minimum de 10 ans est requise
- Titulaire du permis d'exploitation en restauration requis
- Maîtrise de l'anglais indispensable
- Compétences solides en management d'équipe et gestion opérationnelle
- Leadership bienveillant, sens de l'écoute, intégrité
- Autonomie, grande disponibilité (horaires décalés, travail le weekend)

Adhésion aux valeurs de la foi catholique et capacité à les incarner dans un cadre professionnel

Lien hiérarchique

En qualité de directeur du centre, vous bénéficiez d'une délégation de pouvoir de gestion et d'administration, et vous reportez directement au Président de l'Association bénévole. Vous êtes également force de proposition auprès du Président et des membres du CA.

Conditions

Convention collective IDCC n°1979 / Hôtels, Cafés, Restaurants

- Rémunération : selon profil et expérience (fourchette entre 45 000 euros et 55 000 euros)
- Avantage : logement de fonction sur place
- Cadre de travail porteur de sens, avec une mission humaine et spirituelle