



Développé en 1987 et faisant désormais parti en tant que nouveau membre de Origine Artisans Hôteliers, le Château Vaudreuil, situé à moins d'une heure du centre-ville de Montréal, est un établissement hôtelier cinq étoiles (accordées par Tourisme Québec).

116 chambres et suites, 14 salles de réceptions pouvant accueillir jusqu'à 500 personnes, le restaurant Villa Fontana, mais aussi piscine, sauna, etc. sont mis à dispositions des clients sur ce terrain de plus de 10 hectares.

Un véritable lieu de détente imaginé pour rappeler l'architecture italienne au cœur de la Montérégie.

OFFRE D'EMPLOI

DIRECTEUR(TRICE) DE LA RÉCEPTION

En collaboration avec la direction des opérations, le/la Directeur(trice) de la réception sera responsable d'assurer la gestion et le bon déroulement des opérations journalières du service de la réception.

Principales responsabilités :

- ◆ Contribuer au succès des opérations courantes du service ;
- ◆ Encadrer, assister et appuyer l'équipe de la réception, par une présence sur les différents quarts de travail (jour/soir/fin de semaine) ;
- ◆ Mettre en place, appliquer et faire respecter les politiques et procédures de l'entreprise ;
- ◆ Entretenir d'excellentes relations avec les différents services et plus particulièrement avec le service de l'entretien ménager afin d'assurer la qualité des chambres offertes ;
- ◆ Maintenir et confirmer la satisfaction de la clientèle lors de tout échange ;
- ◆ Accueillir et solutionner les plaintes de nos clients ;
- ◆ Assurer la satisfaction de nos invités pendant et après leur séjour et veiller au suivi des réponses sur les différentes plateformes ;
- ◆ Résoudre les problèmes et pallier à tout imprévu de façon autonome et en apportant des solutions ;
- ◆ Entretenir d'excellentes relations et assurer une bonne communication avec les autres services ;
- ◆ Fournir un service remarquable et prêter une attention personnalisée à notre clientèle ;
- ◆ Assister et appuyer le service de conciergerie lorsque requis ;
- ◆ Collaborer avec la Directrice des ventes afin d'assurer le suivi, quotidien et à moyen terme, des tarifs sur les différentes plateformes et systèmes utilisés ;
- ◆ Surveiller la propreté des aires publiques.
- ◆ Participer à l'élaboration du budget du service et assurer le suivi ainsi que le contrôle des dépenses ;
- ◆ Participer aux réunions, lorsque requis ;
- ◆ Assurer une gestion efficace des ressources humaines (formation, répartition du travail, élaboration des horaires, évaluation de rendement, gestion des conflits, etc.) ;
- ◆ Bâtir et entretenir une culture d'entreprise au niveau de l'excellence du service ;
- ◆ Effectuer les inventaires et les commandes de marchandises pour votre service.

Profil recherché :

- ◆ Efficacité et excellent sens du service de luxe
- ◆ Facilité à opérer dans un environnement informatisé
- ◆ Sens des responsabilités & gestion des priorités
- ◆ Bonne communication à l'oral et à l'écrit (bilinguisme)
- ◆ Capacité à résoudre des problèmes
- ◆ Horaire flexible
- ◆ Autonomie, initiative & entregent

Scolarité & formation : Diplôme d'études en gestion hôtelière (un atout)

Expérience : 3 ans d'expérience dans un poste similaire

Autre : Connaissance du PMS Opéra (un atout)