MOLESON.CH

La destination de Moléson, c'est :

- Un funiculaire, un téléphérique, un télésiège et quelques téléskis.
- 75% l'été et 25% l'hiver.
- Un parc de loisirs, un office du tourisme, 30 chalets et appartements en location, 2 colonies, une école de ski, des pistes de VTT, ...
- Une **gestion globale** de tous les services énoncés ci-dessus.
- De 35 à 100 emplois en haute saison (été).
- Des **profils de tous types** : de l'agriculteur à l'event manager, en passant par des techniciens en remontées mécaniques, des cuisiniers et des comptables ...

C'est dans ce cadre que nous recherchons pour l'exploitation de l'un des restaurants de Moléson :

Un/e Gérant/e ou des Gérants/es

Un gérant, chez nous, c'est qui ? C'est un **restaurateur** qui ne s'occupe que de ce qu'il aime, à savoir : **La restauration !**

Le reste, la comptabilité, les RH, les factures ... on s'en occupe !

Vous devenez le Patron de votre établissement et nous offrons :

- **La prise en charge du risque financier**

La météo étant un facteur décisif, il y a des années où ça fonctionne bien et d'autres où ça fonctionnne moins bien. Votre revenu est assuré par un salaire fixe intéressant. Votre influence sur le bénéfice est rémunérée par une part de salaire variable basée sur le résultat.

- **Un support administratif professionnel et rôdé**

Des compétences en ressources humaines pour les recrutements et l'administration y relative (contrats, démarches pour les permis de travail, décomptes de salaires, etc.)

Un service de comptabilité pour l'exécution des tâches financières (comptabilité analytique, clôtures mensuelles et annuelles, décomptes TVA)

- **Des outils informatiques performants**

Gestion des caisses

Réservation de tables en ligne

Réservation des chambres

Gestion du temps de travail

- **Un encadrement vous accompagnant vers l'atteinte des objectifs**

Conditions cadres avec les fournisseurs, accompagnement par les cadres en place, benchmarks et historiques des chiffres (même si rien ne remplace l'expérience).

En résumé, vos tâches sont les suivantes :

- Mettre en place et suivre l'offre de l'établissement.

- Garantir la qualité de la cuisine et du service.

- Participer à l'exploitation du restaurant en cuisine et/ou en salle.

On prêche par l'exemple ! L'affluence irrégulière de nos établissements nécessite que nos gérants mettent la main à la pâte. Un petit jour de mauvais temps, vous êtes au service ou en cuisine avec une personne. Un gros jour de beau temps, vous êtes le chef d'orchestre d'une belle symphonie et gérez vos 7 à 15 personnes à la baguettes depuis votre pupitre.

- Fidéliser la clientèle par la stabilité.

- Animer l'établissement (musique d'ambiance, décoration adaptée aux saisons ou événements).

- Recruter une équipe qui vous correspond en collaboration avec la direction.

- Planifier le personnel à court et moyen terme (plannings hebdomadaires et de saison).

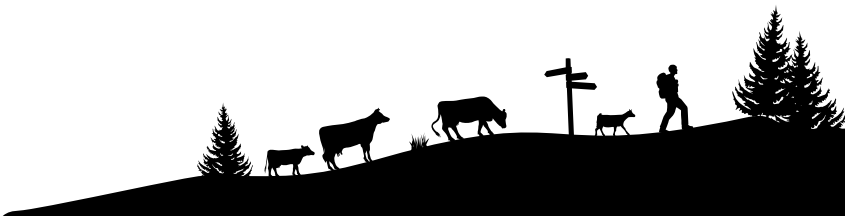
- Collaborer avec les autres restaurants de la destination.

- Gérer le fonctionnement de l'établissement.

Proposer des optimisations pour la gestion du personnel, des matières premières et des frais généraux, gérer les stocks de manière rationnelle, respecter l'hygiène, la convention collective de travail et les différentes lois.

-Innover ! Scruter les tendances et proposer des idées.

-Etre le/la/les capitaines du navire, montrer l'exemple et motiver l'équipe

Intéressé(e) ? Faites-nous parvenir votre dossier de candidature contenant lettre de motivation et CV à Écrire un email avec la mention "Patron" en objet.

Au plaisir de vous lire !