



La SAEM Super-Lioran Développement recrute un(e) Responsable d'exploitation du Bar-Restaurant de la patinoire (H/F)

PRESENTATION DE L'ENTREPRISE :

Au cœur du Massif Cantalien, dans le Parc Naturel Régional des Volcans d'Auvergne, la station du Lioran qui est classée deuxième station du Massif Central et parmi les 50 premières en France, s'étend de 1160 à 1850 m d'altitude, elle offre 43 pistes d'une longueur de 60 km, réparties sur plus de 100 hectares.

La SAEM Super-Lioran Développement est le gestionnaire de la station du Lioran par délégation de service public du Conseil Départemental du Cantal. Elle gère les remontées mécaniques, les points de ventes, les services de pistes, la patinoire la piste de luge et la tyrolienne.

DESCRIPTIF DU POSTE

La SAEM Super-Lioran Développement recherche un responsable d'exploitation du bar restaurant de la patinoire pour la saison 2024/2025.

En collaboration avec le Directeur d'exploitation, vous serez garant du bon fonctionnement du bar-restaurant et de la satisfaction des clients. Vous serez en charge de la gestion de la carte, des stocks, du recrutement de votre équipe et de sa gestion.

MISSIONS PRINCIPALES :

- **Management de votre équipe** : recrutement, formation et gestion des plannings du personnel
- **Adopter un état d'esprit de chef de service** : mettre en œuvre l'organisation nécessaire à la bonne marche du bar et du restaurant.
- **Gestion de la carte** : mise en place des cartes, menus, suggestions et être force de proposition.
- **Gérer les achats et les stocks** : suivi en approvisionnements, des fournisseurs, optimisation des commandes et gestion des inventaires.
- **Respect des normes** : garantir le respect et faire respecter les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- **Collaboration événementielle** : travailler avec l'équipe événementiel pour adapter l'offre bar selon le type d'événements (matchs de hockey, nocturnes patinoire...).
- Maintenir une tenue et un environnement de travail propre et sécurisé.

PROFILS ET COMPETENCES REQUISES

- Expérience significative dans la gestion d'un bar-restaurant (une expérience en cuisine serait apprécié).
- Compétences en management d'équipe et en organisation de plannings
- Vous êtes autonome dans votre travail et savez gérer vos priorités.
- Compétences en communication et esprit d'équipe.
- Vous êtes un leadership naturel et vous avez la capacité à véhiculer une image exemplaire auprès des équipes.

AVANTAGE :

- Logement sur place
- Prime d'intéressement
- 13^{ème} mois
- 2 repas/jour travaillé
- Mutuelle et prévoyance
- Avantage en nature sur le forfait de ski

TYPE DE POSTE

- ✓ Poste en CDD de 4 mois
- ✓ Forfait jour
- ✓ Application de la grille salariale de la convention collective des hôtels, café, restaurants

Prise de poste à partir de la mi-novembre

Date de limite de dépôt au 05 novembre 2024

Si vous êtes intéressé(e) merci d'envoyer votre CV + une lettre de motivation :

- Par voie postale : SAEM Super-Lioran Développement, Gare du téléphérique, 15300 LAVEISSIERE
- Ou via courriel : saem.lioran.developpement@lelioran.com