

Idéalement situé au bord du Lac Léman dans un cadre confidentiel, La Réserve Genève est un resort urbain unique, une destination en soi en perpétuelle émulation qui propose un univers élégant et vibrant à ses clients en quête de lifestyle.

Imaginé comme un lodge hors du temps, réminiscence d'un paradis perdu aux confins d'une Afrique de légende, l'Hôtel SPA 5****sup offre à ses hôtes privilégiés un spa Nescens, 4 restaurants, 73 chambres et 29 suites ainsi qu'une villa exceptionnelle, qui racontent un merveilleux voyage, très loin du reste du monde. Dans une atmosphère chaleureuse et décontractée, La Réserve Genève est un lieu riche d'un supplément d'âme qui cultive sa différence.

Afin de compléter nos équipes F&B, nous recherchons un(e) :

Assistant(e) Restaurant Manager H/F

Sous la responsabilité et en étroite collaboration avec le Restaurant Manager, votre mission sera d'assurer la gestion opérationnelle du restaurant et de garantir un service professionnel et discret tout en appliquant les standards et les procédures en vigueur.

Vos principales responsabilités seront :

Gestion opérationnelle du restaurant

- Remplacer le Restaurant Manager en son absence
- Organiser, coordonner et s'assurer du bon déroulement du service par les équipes du restaurant
- Mettre en place et maintenir un service professionnel, personnalisé et de qualité
- S'assurer de la gestion optimale du restaurant : denrées, besoins de fournitures et matériels, transmission des réquisitions, ...
- Contrôler la propreté du restaurant, des arrières et le maintien en bon fonctionnement des outils et matériels mis à disposition
- Contribuer à la réalisation des objectifs quantitatifs et qualitatifs du service
- Entretenir des relations privilégiées avec nos clients réguliers et fidéliser notre clientèle
- Apprendre à connaître les préférences de nos clients, les enregistrer dans le *cardex-client* et les communiquer aux équipes
- Résoudre les litiges client et en assurer le suivi auprès des équipes
- Être force de proposition auprès du Restaurant Manager d'actions nécessaires à l'amélioration de la qualité de service
- Veiller à l'application des standards qualité de l'hôtel et Leading Hotels of the World

Management des équipes

- Accomplir un travail d'équipe, maintenir une ambiance agréable et entretenir de bonnes relations avec les autres départements
- Gérer les plannings de manière optimale en fonction de l'activité, du taux d'occupation et des besoins spécifiques tout en respectant la loi et les règles de la CCNT
- Assurer la formation continue et l'intégration des nouveaux collaborateurs

Profil recherché :

- Vous êtes diplômé(e) d'une école hôtelière / CFC spécialiste en hôtellerie-restauration / BTS Hôtellerie-restauration
- Vous justifiez d'une d'expérience professionnelle de 2 ans minimum sur une fonction similaire idéalement **acquise dans une brasserie de luxe**
- Bilingue français/anglais, autre langue un atout
- Excellentes capacités managériales et de communication
- La connaissance d'lkentoo est un plus

Doté(e) d'une excellente présentation et d'un très bon sens relationnel, votre leadership, votre rigueur et votre sens du service seront des qualités indispensables.

Autonomie, organisation, flexibilité et disponibilité seront des atouts majeurs pour ce poste.

Poste à pourvoir dès que possible en CDI

Si vous êtes sensible à l'art de vivre de La Réserve qui repose sur une vision à part du luxe loin du paraître et de l'ostentatoire, nous vous prions **de ne pas prendre contact par téléphone**, mais adressez-nous votre dossier de candidature complet par mail à carriere@lareserve-geneve.com.

Seules les candidatures, correspondantes à ce qui précède, seront traitées. Sans retour de notre part sous 15 jours, veuillez-nous en excuser et considérer la réponse, pour ce poste, comme négative.