

POSTE : GOUVERNANT(E) GÉNÉRAL(E)

PRÉSENTATION DU SITE :

Le château de Rochecotte est un établissement 4 étoiles et restaurant gastronomique situé dans le Val de Loire. Nos équipes travaillent ensemble en collaboration dans le respect et l'entraide. Le Château de Rochecotte c'est avant tout un lieu de vie et d'envies ! Ici on prend son temps pour apprécier chaque détail, chaque subtilité et surtout chaque instant. Nos valeurs : famille, humilité, respect et passion. Du petit déjeuner au dîner, nous apportons le plus grand soin quant au choix de nos fournisseurs et produits locaux pour garantir la qualité et la fraîcheur des produits de notre terroir. Le Château dispose également de son propre potager (herbes aromatiques et légumes de saison), produit son propre miel ainsi que son vin (appellation Bourgueil). Les chambres du château sont décorées avec soin dans un style à la fois classique et baroque. Famille de "chineurs" les propriétaires décorent les chambres avec du mobilier d'époque tout en respectant les fonctionnalités nécessaires d'une chambre d'hôtel 4 étoiles.

NOTRE OFFRE HÉBERGEMENT :

Le château dispose de 37 chambres réparties sur 3 étages, le rez-de-chaussée du château ainsi que 4 chambres en annexe.

Nous disposons de 7 catégories de chambres :

- Annexe
- Charme
- Grand confort
- Prestige
- Suite junior
- Suite
- Appartement

Nos chambres sont toutes différentes et proposent des styles à la fois baroque et classique.

Chaque étage dispose d'une réserve, le château dispose également de sa propre lingerie. La blanchisserie des draps est externalisée.

L'équipe aux étages : Nous disposons actuellement d'une équipe de 5 personnes en moyenne. Les équipes sont complétées pour la saison estivale.

La clientèle : notre clientèle est à 80% étrangère (Etats-Unis, Angleterre, Suisse, Belgique) . Nous accueillons également une importante clientèle locale pour le restaurant.

POSTE : GOUVERNANT(E) GÉNÉRAL(E)

PROFIL RECHERCHÉ :

Personne investie, à la recherche d'améliorations et ayant le souci du détail. Pour ce poste nous recherchons une personne avec de l'expérience et de la motivation, de la passion et du dynamisme. La/le candidat(e) devra être organisé(e) et force de proposition. L'ensemble des missions étant varié et le rythme soutenu, nous recherchons une personne organisée et dans l'anticipation.

MISSIONS :

- Réorganisation du service d'étage (process et améliorations),
- Gestion et suivi des stocks et des réserves,
- Réalisation de fiches techniques,
- Organisation des plannings (femmes de chambre et lingère),
- Recrutement et formation (équipe période estivale),
- Assister aux réunions des chefs de service,
- Management des équipes (dynamiser et stimuler),
- Vérification quotidienne des chambres et des communs,
- Vérification et coordination avec le travail de la lingère,
- Effectuer le suivi des Cardex pour la fidélisation client,
- Répondre aux demandes clients,
- Faire les accueils spéciaux en chambre,
- Coordination avec l'équipe de réception,
- Coordination avec l'équipe technique,
- Réalisation des briefings en début de services.

COMPÉTENCES :

- Maîtrise obligatoire du français et de l'anglais
- Troisième langue étrangère recommandée
- Connaissances en management

FORMATION & EXPÉRIENCE :

- Niveau d'étude : Bac+3, Bac+5, lycée hôtelier, BP gouvernante, CAP hôtellerie/restauration
- Expérience conseillée

QUALITÉS :

- Sens des responsabilités
- Anticipation
- Organisation
- Rapidité
- Soigné(e)

OUTILS :

Medialog (prise de commandes, facturation et logiciel de réservation)

Excel (plannings)

Word (fiches techniques)

CHÂTEAU DE ROCHECOTTE



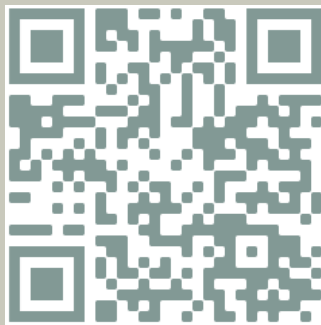
OFFRE : GOUVERNANT(E) D'ÉTAGES

Contact Ressources Humaines :

c.brosset@rohecotte.fr

Contact : Christelle Brosset

QR site internet



www.chateau-de-rohecotte.com

chateauhotel@rohecotte.fr

Tel : +33 (0)2 47 96 16 16

43 rue Dorothee de Dino

Saint-Patrice / 37130 Coteaux-sur-Loire

