

FICHE DE POSTE

RESPONSABLE RÉSERVATION (H/F)

Dominant le Tout Paris à 125 mètres de hauteur, le restaurant le Jules Verne – 2 étoiles au guide Michelin s'appuie sur une équipe de talents afin de proposer à ses convives, venant du monde entier, une expérience culinaire mémorable dans un lieu unique au monde. Le chef Frédéric Anton allie son désir d'une cuisine recherchée avec sa passion de l'esthétique. Il évoque dans ses compositions une cuisine talentueuse et crée des plats qui dialoguent avec l'architecture de la tour Eiffel elle-même. Nous recherchons un(e) Responsable Réservation dans le cadre d'un CDD de 12 mois.

Missions principales :

- Manager et organiser l'équipe réservation, élaboration du planning de l'équipe.
- Répondre aux appels téléphoniques.
- Traiter les correspondances e-mails relatives aux réservations.
- Traiter en direct dans le logiciel de réservation certaines demandes de réservation.
- Effectuer les plans de salle et les feuilles de réservations.
- Préparer les fiches de fonction, les check-lists, les menus ainsi que les documents nécessaires à la cuisine ou aux autres services pour préparer ou assurer les services.
- Gérer la relation opérationnelle avec les prestataires en lien avec le service des réservations.
- Extraire et analyser les indicateurs de performance.
- Suivre les statistiques et proposer des actions correctives à la direction du Jules Verne.
- Veiller à la qualité du service : respect des standards d'un restaurant étoilé, grooming et satisfaction client

Profil recherché :

- Issu(e) d'une formation initiale en Hôtellerie, Restauration ou Tourisme ;
- Expérience réussie dans un service de réservation ou de réception dans un environnement haut de gamme (hôtel ou restaurant) de minimum 3 ans ;
- Sens du service et du « sur-mesure » ;
- Très bon niveau d'anglais, une 3^{ème} langue serait appréciée (espagnol, italien, brésilien, chinois ou japonais) ;
- Maîtrise des outils informatiques Outlook et Pack Office.

Nos avantages :

- Statut cadre au forfait jour,
- Rémunération sur 13 mois ;
- Restauration sur place ;
- Possibilité de travailler avec une équipe talentueuse et engagée.