

Stage Assistant F&B H/F
Best Western Plus Paris Vélizy ****
(161 chambres)

Référence : VELIZY STAGE F&B

Lieu : Vélizy, Ile-de-France (78)

Type de contrat : Stage (6 mois)

A pourvoir : dès que possible

Profil : étudiant

Vous avez de l'énergie à revendre et êtes passionné(e) par l'univers de la restauration ?

Doté(e) d'un sens inné pour la relation client et le service, votre sourire est votre principal atout ?

Vous rêvez de rejoindre pour votre stage une entreprise où l'on ne s'ennuie jamais et au sein de laquelle vous pourrez enrichir vos connaissances et compétences ?

Continuez votre lecture, vous êtes peut-être notre futur(e) Stagiaire Assistant F&B !

Fondée en 2005 par Jean-Bernard et Céline Falco dans sa forme actuelle, Paris Inn Group est **un asset-manager** spécialisé dans le développement, la transformation et la gestion d'hôtels avec un parc de 32 hôtels 4 et 5 étoiles totalisant 2014 chambres en France et à l'international.

L'implication quotidienne de 1000 collaborateurs permet d'atteindre des performances exceptionnelles : 88 % de taux d'occupation annuel en 2017, un RevPAR supérieur à son benchmark de 10 à 20% et un RBE moyen de 43% de son chiffre d'affaires à l'année.

Paris Inn Group réalise à ce jour 78 M€ de volume d'activité et d'atteindre un chiffre d'affaires d'1 milliard d'euros d'ici 2030.

BEST WESTERN PLUS PARIS VELIZY

A dix kilomètres de Paris et de Versailles, près de la Forêt de Meudon, le BEST WESTERN PLUS Paris Vélizy accueille sa clientèle dans un cadre design et contemporain. Situé au cœur d'Inovel Parc, le centre d'affaires de Vélizy-Villacoublay, ce complexe hôtelier 4 étoiles propose un large éventail de prestations : 161 chambres, restaurant, bar, terrasse, salle de fitness, espaces séminaires, parking couvert.... La décoration des lieux rend hommage au végétal et au minéral, en cohérence avec la démarche environnementale de l'hôtel.

VOS MISSIONS :

En qualité de stagiaire Assistant F&B H/F, vous êtes le bras droit du F&B Manager et assurez notamment les missions suivantes :

- Assurer l'accueil des clients au restaurant et veiller à leur satisfaction tout au long de leur séjour
- Participer activement avec les équipes à l'amélioration de l'expérience client
- Mettre en place des projets (animation et création de nouveaux concepts) sur les différents points de vente
- Assurer certains services sur le terrain (Petit-déjeuner, Bar, Restaurant, Room Service...)
- Participer au suivi de la facturation client et assister le F&B Manager dans la gestion des plannings
- Participer aux inventaires et gestion des stocks

PARIS INN GROUP

- Présenter et encourager les ventes pour toutes les prestations offertes par l'hôtel

PROFIL :

Vous justifiez d'une première expérience en restauration en hôtellerie haut de gamme et êtes passionné(e) par l'univers de la gastronomie.

De très bonne présentation, vous avez la passion du service et de la satisfaction client. Vous aimez faire plaisir, êtes dynamique, polyvalent(e) et d'un naturel très souriant et spontané.

Vous êtes motivé(e), autonome, force de proposition et adorez travailler en équipe.

Vous vous exprimez parfaitement en français & anglais (oral et écrit) et dans l'idéal dans une autre langue étrangère.

CONTACT : Merci d'adresser vos candidatures (CV et lettre de motivation), par e-mail à l'adresse recrutement@paris-inn.com, sous la référence « VELIZY STAGE F&B ».

PARIS INN GROUP

Responsabilités financières :

- Participer activement à l'élaboration des rapports
- Gérer les coûts et ratios dans le respect des objectifs budgétaires de l'hôtel, notamment par le suivi des stocks
- Encadrer et contrôler le traitement des débiteurs
- Encadrer et suivre l'optimisation du CA de l'hébergement et de la restauration

Dans le cadre de vos fonctions et selon le volume d'activités de l'hôtel, vous serez également amené(e) à être en support auprès de vos équipes terrains sur des missions opérationnelles (ex : support à la réception et au équipes petit-déjeuner).

Profil :

Issu(e) d'une formation du type Management en Hôtellerie-Restaurant ou Ecole de Commerce, vous possédez 3 ans au minimum d'expérience professionnelle (stage(s) et alternance(s) compris). Vous justifiez principalement d'une première expérience réussie en service commercial ainsi que diverses expériences au sein de plusieurs services transverses (hébergement, F&B...) dans des établissements 3/4 * de moyenne capacité.

Dotée d'un profil très opérationnel, vous êtes reconnu(e) pour vos qualités relationnelles, vos compétences commerciales et de leadership. Idéalement vous avez déjà managé avec succès des équipes opérationnelles (+/- 8 à 10 personnes). Vous maîtrisez Excel et connaissez le logiciel Opéra.

CONTACT :

Merci d'adresser vos candidatures (CV et lettre de motivation), par e-mail à l'adresse : recrutement@paris-inn.com , sous la référence « ADJSUIT » à l'attention de Mademoiselle Chloë Lelièvre, Chargée de Recrutement.