

Hôtel 5 étoiles en Provence | Château de Berne

https://www.chateauberne.com/?post_type=jobs&p=19449

Stage Réceptionniste F/H

Description

Membre des « Relais & Châteaux », Château de Berne Hôtel 5 étoiles est un Domaine viticole de 515 ha, situé dans la commune de Lorgues à 40 minutes de St-Tropez.

Dans un écrin de verdure et une atmosphère de quiétude et de sérénité, Château de Berne, une destination unique en France, offre des prestations d'hébergement, de restauration et de bien-être très haut de gamme.

Notre domaine viticole comprend un Hôtel 5* de 34 chambres & villas, deux salles de réunion, un Spa Cinq Mondes avec une piscine intérieure, trois restaurants, un terrain de tennis, deux piscines extérieures, 3 potagers et une ferme animalière.

Château de Berne offre luxe, calme et volupté ... ou se fait le cadre d'un séjour plus actif grâce à l'offre variée d'activités proposées.

Notre force, une collection sur le thème de l'oenotourisme, Le Château de Berne et son restaurant étoilé le Jardin de Berne, vous offre une expérience exceptionnelle.

Notre culture d'entreprise, c'est la satisfaction de nos clients, le travail en équipe, innover, apprendre.

Si vous partagez notre passion pour nos métiers et notre sens de l'hospitalité, n'attendez plus, rejoignez-nous et, ensemble, faisons que nos hôtes vivent la plus belle des expériences.

Responsabilités

Le Château de Berne est à la recherche de ses Stagiaires Réceptionniste H/F pour la saison 2024.

Rattaché(e) à la Cheffe de Réception, vos missions principales sont les suivantes :

Une journée dans la vie d'un Stagiaire Réception nécessite beaucoup d'énergie. Il est nécessaire de faire preuve de rigueur, aucune journée se ressemble et faire preuve de créativité pour relever, chaque jour, de nouveaux défis.

- Nos Stagiaires Réception sont chargés des check-ins des clients : accueil, formalités, accompagnement en chambre, et des check-out des clients : vérification de factures et encaissements, accompagnement,
- Entretien du relationnel clients,
- Respecter les procédures de facturation et d'encaissement,
- Prise de réservation en direct, par téléphone et par mail,
- Valoriser les produits internes ainsi que la richesse régionale,
- Entretien de la communication interservices pour assurer le bon fonctionnement de la structure.

* Cette liste n'est pas exhaustive et n'est donnée qu'à titre indicatif.

Qualifications

Vous avez un excellent relationnel et une aisance orale indéniable.

Votre présentation est soignée et vous faites preuve de rigueur.

Organisme employeur

Château de Berne

Type de poste

Stage

Date de publication

19 janvier 2024

Vous maîtrisez parfaitement l'anglais et si vous parlez une troisième langue, c'est un plus.

Vous devez disposer d'une convention de stage.

Avantages du poste

Parce que le bien-être de nos salariés est notre priorité, nous vous offrons :

- Deux jours de repos consécutifs
- Une rémunération attractive
- Un CSE très actif (soirées, bons cadeaux, portail internet etc)
- Une mutuelle et prévoyance performante
- Un cadre de travail unique
- Un parking dédié au personnel gratuit et accessible
- Des tenues fournies et blanchies
- Une possibilité de logement
- Des formations en interne
- Des repas de qualité et variés
- Des tarifs préférentiels sur les hôtels, restaurants, boutiques et spa du groupe.

Contacts

Poste à pourvoir : 2

Durée du stage : 4-6 mois