

[SAISONNIER] Manager de restaurant [H/F] - Experimental Chalet Val d'Isère

Experimental .

MISSIONS

A PROPOS DE NOUS

Célèbre pour avoir introduit la culture des bars à cocktails à Paris en 2007, le groupe Experimental redéfinit l'hospitalité en proposant des bars à cocktails innovants et des hôtels de charme à travers l'Europe et au-delà.

Les destinations se diversifient au fil des années, de capitales européennes comme Rome, Paris et Londres, à des lieux plus saisonniers comme Comporta, Ibiza ou Minorque pour l'été ou les pistes de ski de Verbier et Val d'Isère pour l'hiver. Le groupe possède également des établissements à Porto, Venise, New York, Biarritz et les Cotswolds.

Nos lieux uniques offrent un mélange de design, de créativité et de service exceptionnel, avec de nouvelles ouvertures à l'horizon.

A PROPOS DE L'EXPERIMENTAL CHALET VAL D'ISERE

Ouvert en 2024, l'Experimental Chalet Val d'Isère est un paradis hivernal aux proportions épiques. Ce nouvel hôtel 4 étoiles situé dans les Alpes françaises abrite 113 chambres, deux restaurants, un bar à cocktails, un spa et des espaces de réunion.

Un havre de paix pour les plaisirs de l'hiver, qu'il s'agisse de skier sous des couches de neige fraîche, de se remémorer des souvenirs autour d'une fondue bouillonnante ou de nourrir l'esprit, le corps et l'âme dans le spa.

A PROPOS DU POSTE

Rejoignez nos équipes pour la saison d'hiver 2026/2027 !

Nous sommes à la recherche de nos futurs Restaurant Manager (H/F) en CDD saisonnier.

Possibilité de logement selon les disponibilités.

Sous la supervision de notre F&B Manager, vos missions principales seront les suivantes :

Back-office :

- Suivre et maintenir sa masse salariale ;
- Veiller au respect des procédures financières et comptables en suivant les indicateurs de gestion ;
- Suivre les approvisionnements ;
- Veiller au respect des normes d'hygiène et de sécurité ;
- Gérer et organiser le recrutement si nécessaire auprès de l'équipe ;
- Suivre et mettre à jour le cardex des clients.

Lié aux points de vente :

- Accueillir et gérer l'accueil de l'arrivée du client à l'encaissement ;
- Coordonner la Salle, la Cuisine et la Réception ;

- Veiller à maintenir l'état optimum du point de vente ;
- Fidéliser et développer la clientèle ;
- Animer et promouvoir le restaurant en interne ;
- Gérer et animer l'équipe au quotidien ;
- Gérer les litiges clients ;
- Développer l'équipe à travers les standards de service.

A PROPOS DE VOUS

Vous avez une expérience réussie en tant que restaurant manager ou un poste similaire.

Nous recherchons un profil passionné par le secteur de la restauration, avec connaissance du terrain et très à l'aise en informatique.

Si vous êtes proactif, autonome, adaptable, que vous êtes efficace dans la gestion des priorités et que vous avez un excellent sens de l'accueil et du service client ; alors ce poste est fait pour vous.

Vous avez la capacité à travailler le soir, les week-ends et les jours fériés.

Vivez l'expérience Experimental !

Tout au long de votre expérience, vous serez immergé dans un environnement stimulant et innovant. Vous rejoignez un groupe dynamique et évoluez aux côtés d'une diversité de fonctions et d'experts aux savoir-faire reconnus.

Qu'il s'agisse d'un premier emploi ou d'une nouvelle opportunité, nous mettons un point d'honneur à recruter, développer et retenir les collaborateurs les plus motivés et talentueux de tous horizons et compétences. Voici ce que nous pouvons offrir :

- Logement
- Opportunités de formations et développement de carrière
- Possibilités de mobilité en France, Italie, Suisse, US, UK, Baléares, etc.

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Synthèse de l'annonce

Annoncesur

Experimental .

Type de contrat

Saisonnier

Salaire

Cf. texte de l'annonce

Télétravail

En présentiel

Lieu de travail

Val-d'Isère

Informations de publication

Publication sur Emplois-Espaces depuis le 17 juillet 2026

Référence sur Emplois-Espaces : Emplois-Espaces / n°72491