

[CDI] Coordinateur Opening Hotel [H/F] - Experimental

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 DU POSTE

Rattaché(e) à la Direction Hôtelière groupe, le/la Coordinateur/Coordinatrice Opening Hotel pilote les ouvertures hôtelières du groupe et collabore avec le/ la F&B Opening Project Manager afin de garantir une expérience client globale cohérente avec l'ADN Experimental sur les chambres, la réception, les espaces communs et la restauration.

Vous accompagnez les équipes sur le terrain depuis la phase de pré-ouverture jusqu'à la stabilisation opérationnelle, en assurant la coordination des différents départements (hébergement, réception, housekeeping, F&B, back-office).

Pour cela, vos missions seront les suivantes :

1. Gestion de projet et budget

- Pilote la pré-ouverture : garantir le rétroplanning global et coordonner l'ensemble des parties prenantes (Opérations, Marketing, RH, IT).
- Est responsable du budget de pré-opening, en lien avec le Cost Control et la Finance.
- Veille à la mise en place et à l'appropriation des outils (PMS, POS, back-office), en collaboration avec le Support Systèmes.
- Assure un reporting régulier et organiser un handover structuré à la fin de chaque phase d'ouverture

2. Logistique et opérations

- Prépare et structurer les listes de commandes OS&E (équipements, fournitures, papeterie) et les check-lists opérationnelles.
- Organise et suivre les commandes, équipements et fournitures en lien avec les outils et standards groupe.
- Établi le planning des équipes pour la phase de pré-ouverture.

3. Standards et identité

- Véhicule l'identité "Experimental" auprès des équipes et collaborer avec le F&B Opening Project Manager pour un plan de déploiement commun.
- Coordonne la rédaction, la mise à jour et le déploiement des standards de service.

- En cas de reprise d'hôtels existants, pilote le plan de transition entre pratiques locales et ADN Groupe.

4. Formation et onboarding

- Accompagne l'onboarding et le suivi du General Manager.
- Coordonne le recrutement de l'ensemble des équipes opérationnelles de l'hôtel selon les budgets et le retroplanning établi.
- Organise les formations sur les standards, l'attitude de service et la qualité de l'accueil.
- S'assure que les managers maîtrisent et transmettent les standards de qualité aux équipes terrain.

5. Sales & Marketing

- Coordonne le déploiement de la présence digitale (OTA, Site Web) des nouveaux établissements selon le retroplanning établi.
- Coordonne l'ouverture des ventes des nouveaux établissements selon le retroplanning établi.

6. Ouverture et suivi opérationnel

- Présence terrain intensive (**1 à 3 mois par site**) en participant aux shifts opérationnels clés.
- Suit la satisfaction client et l'efficacité opérationnelle pendant les premiers mois et proposer des plans d'actions.
- Assure un handover structuré et détaillé à la fin de chaque phase d'ouverture pour les équipes opérationnelles afin de garantir la pérennité des standards.

Vous serez amené à voyager régulièrement dans nos différentes destinations en France et à l'étranger, afin d'assurer un support aux équipes et la mise en place d'une gestion opérationnelle optimale.

À PROPOS DE VOUS

- Formation supérieure de type École de commerce ou Master en management hôtelier.
- Expérience significative en ouverture d'hôtels ou en direction d'exploitation, dans un environnement lifestyle / 4-5 étoiles, avec une forte culture du service.
- Forte appétence et expérience avérée et pour le pilotage de projets transverses, en environnement multi-sites, idéalement dans le secteur hôtelier.
- Solide connaissance des opérations hôtelières (hébergement, réception, housekeeping) et bonne compréhension des enjeux F&B.
- Maîtrise des outils de gestion hôtelière (PMS, POS, outils de réservation) et intérêt marqué pour les solutions digitales opérationnelles.
- Qualités personnelles recherchées : autonomie, adaptabilité, sens aigu du détail, orientation résultats, excellence relationnelle et sens prononcé du service client.
- Maîtrise indispensable de l'anglais ; une troisième langue constitue un atout.
- Forte mobilité : présence de 1 à 3 mois par site lors des ouvertures, à l'international.

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.

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 :

- Opportunités de formations et développement de carrière.
- Possibilités de mobilités géographiques au sein du groupe,
- Réductions attractives dans tous nos établissements (bars à cocktails, bars à vin & restaurants).
- Mutuelle avantageuse Alan, offrant de belles garanties et des services innovants.
- Remboursement à 50% des transports en commun.
- Carte titres restaurant Swile
- Séances de sport à prix réduit (partenariat avec Dynamo).
- Évènements d'entreprise.

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Synthèse de l'annonce

Annonceur

Experimental .

Type de contrat

CDI

Salaire

Cf. texte de l'annonce

Télétravail

En présentiel

Lieu de travail

Paris

Informations de publication

Publication sur Emplois-Espaces depuis le 7 août 2026

Référence sur Emplois-Espaces : Emplois-Espaces / n°72866