**L’OFFICE DE TOURISME DE VALMEINIER – 73450**

**RECHERCHE SON/SA PROCHAIN(E)**

**Responsable Accueil et Qualité *(H/F)***

Cadre du recrutement : Remplacement de poste, Poste en CDI,

**La mission générale :**

Sous la responsabilité de la Direction, vous assurez l’animation de l’équipe de Conseillers(ères) en séjour, et participez également aux missions d’accueil et de conseil à destination de vos visiteurs.

À ce titre, vous intervenez sur les missions suivantes :

* Animation de l’équipe Accueil, encadrement et accompagnement des collaborateurs(trices) dans leurs montées en compétences,
* Mise en œuvre d’une démarche d’amélioration continue pour optimiser les procédures et l’action du service Accueil,
* Suivi de la bonne application du référentiel Qualité Tourisme,
* Suivi de la satisfaction des visiteurs, du bon fonctionnement des services billetterie et boutique, de la gestion des stocks,
* Supervision de la démarche Qualité,
* Animation de groupes de travail ou des réunions, et maintien de l’esprit collectif de travail.

En relation permanente avec la Direction, vous êtes le(la) garant(e) de la bonne exécution des missions, et de l’atteinte des objectifs de qualité et d’amélioration de celle-ci.

**Environnement de travail :** Poste basé à Valmeinier, Savoie.

Le candidat résidera idéalement à Valmeinier, Savoie avec une possibilité de logement sur place.

**Profil du candidat(e) :**

Vous êtes diplômé(e) en Tourisme et/ou vous possédez une expérience significative dans une fonction opérationnelle de relation client, dans le secteur du Tourisme.

Votre tempérament de coach, vous permettra de mener collectivement vos actions et de garantir une expérience client irréprochable.

Vous êtes force de proposition, et serez un véritable support à la Direction, tout en étant à l’écoute de vos collaborateurs(trices).

Une connaissance de l’univers du Tourisme et/ou d’un service d’accueil est un prérequis.

Vous avez obligatoirement une forte sensibilité aux produits et à l’esprit « Ski et Montagne ».

**Qualités humaines :**

Personne de confiance et honnête. Force de proposition/ prise d’initiatives, Dynamique.

Rigueur, organisation, Sensible à la démarche qualité, Implication et conscience professionnelle, Disponibilité, investissement, Prise de recul/ capacité d’analyse, Flexibilité, Goût du travail en équipe,

Bonne présentation.

**Compétences appréciées :**

Bonne pratique de l’anglais,

Maîtrise de l’outil informatique, particulièrement les outils de base de données.

Des compétences avérées en matière de réglementation relatives aux activités touristiques sont souhaitées.

La pratique du ski, des activités de montagne (VTT/ Randonnée…) sera appréciée.

Le permis B est un prérequis.

**Rémunération/ Frais**

**Rémunération :**
La rémunération définitive fera l’objet d’une **offre personnalisée** tenant compte du niveau de formation et du parcours professionnel du candidat retenu.

**Divers :**

Primes de gratification, Mutuelle entreprise : Oui.

Tickets restaurants

Forfaits de ski saison à tarif préférentiel

Possibilité de logement à tarif préférentiel.

**Conditions d’intégration:**

**Date d’intégration souhaitée :**

Poste à pourvoir dès que possible. Idéalement Septembre 2023.

Accompagnement et formation à la prise de fonction assurée par le Directeur de l’Office de Tourisme.

Candidature (CV + LM) à envoyer à la direction

Nous traiterons votre candidature dans la plus stricte confidentialité.

Type d'emploi : CDI, Temps plein

Avantages :

* Titre-restaurant

Programmation :

* Disponible le week-end
* Travail en journée
* Travail les jours fériés

Types de primes et de gratifications :

* Primes

Lieu du poste : En présentiel