



## FICHE DE POSTE

Responsable d'accueil au sein de la Maison de la Nature-l'Usine

<b>Fonction :</b>	Responsable d'accueil
<b>Affectation :</b>	Maison de la Nature-l'Usine
<b>Société :</b>	SPL Maures Évènements
<b>Rattachement hiérarchique :</b>	Directrice de la Maison de la Nature-l'Usine
<b>Résidence administrative :</b>	Cavalaire-sur-Mer
<b>Spécificités du poste :</b>	Poste en CDI Temps de travail : 35 heures hebdomadaires modulables dans le cadre d'une annualisation du temps de travail. Le site est ouvert du mercredi au dimanche (Sauf évènements occasionnels). 2 jours de repos consécutifs par semaine (lundi et mardi) avec 1 jour de repos supplémentaire un dimanche sur deux.
<b>Rémunération :</b>	2000 € Net/mois
<b>Prise de poste :</b>	Le mardi 7 mai 2024
<b>Date d'ouverture du site :</b>	Le 22 juin 2024

## MISSIONS DU POSTE

**Nous vous proposons une aventure challengeante et engagée dans un écrin de nature.**

Responsable d'accueil souhaitant participer à la création et au développement d'un nouveau site touristique exclusivement dédié à la nature et à la valorisation de notre environnement. Rejoignez notre équipe !

Sous l'autorité de la directrice du site et en collaboration avec les équipes, vous êtes le(la) responsable de l'espace accueil. Vous êtes chargé(e) d'accueillir, d'orienter et de renseigner les futurs clients de la Maison de nature et vous contribuez et à la promotion des activités. En votre qualité de responsable accueil vous pilotez, en collaboration avec la directrice, le(la) chargé(e) d'accueil saisonnier(e) et vous contribuez au développement de l'espace de vente des produits de la boutique et du restaurant « La Maison des Saveurs ».

## **ACTIVITES**

Au sein d'une équipe nouvellement créée, vous participez activement avec la directrice du site à la préparation de l'ouverture du site et au pilotage des activités commerciales.

Après une période de formation sur site aux différents logiciels que vous utiliserez et aux activités qui seront proposées, vous assurerez les missions suivantes :

### **ACCUEIL DU PUBLIC/PROMOTION ET RESERVATION DES ACTIVITES**

En collaboration avec la directrice du site et les équipes sur site vous assurez l'ouverture ou la fermeture de l'espace accueil selon vos horaires de travail.

- Vous procédez à l'ouverture ou à la fermeture du poste Caisse billetterie/boutique.
- Vous assurez l'accueil physique du public et vous donnez les renseignements et les documents de promotion concernant l'organisation des visites et des activités proposées.
- Vous gérez l'encaissement des entrées et des activités proposées.
- Vous assurez l'accueil téléphonique et la gestion des réservations lorsque cela est nécessaire.

### **GESTION ET PARAMETRAGE DU LOGICIEL DE BILLETTERIE**

En collaboration avec la directrice du site vous contribuez au suivi de la gestion du logiciel de billetterie.

- Vous contribuez au paramétrage du logiciel et au suivi de la vente en ligne des activités.
- Vous assurez une veille sur la maintenance du logiciel en relation avec le prestataire.
- Vous assurez un suivi du fichier clients.

### **VENTE DES PRODUITS DE LA BOUTIQUE ET DU RESTAURANT**

En collaboration avec les équipes sur site vous contribuez à la vente des produits de la boutique et vous êtes ponctuellement en soutien pour l'organisation du service du restaurant « La Maison des Saveurs ».

Pour l'espace boutique vous assurez la vente, le contrôle et le réassort des produits et vous êtes en capacité de renseigner les clients sur les articles proposés.

Pour l'espace Café/Restaurant « La Maison des Saveurs » vous participez à la prise des commandes, au service et à l'encaissement des produits proposés.

### **GESTION ET PILOTAGE DE L'ESPACE DE VENTE**

En collaboration avec la directrice du site vous contribuez au suivi de la gestion de l'espace de vente.

- Vous Participez à la définition de la ligne commerciale et vous développez la collection en lien avec les thématiques choisies.

- Vous participez aux commandes et à la réception des marchandises.
- Vous contribuez à l'agencement et à l'amélioration de l'espace de vente.
- Vous contribuez à la bonne gestion du point de vente dans le respect des objectifs financiers déposés.
- Vous contribuez à la réalisation des bilans annuels de cette activité.

#### **RESPECT DES MESURES LIEES A LA SECURITE DES BIENS ET DU PUBLIC**

En contact permanent avec la clientèle vous êtes vigilant(e) au respect des consignes de sécurité et au bon déroulement des activités (sécurité, dégradations...) et vous informez la responsable du site en cas de nécessité.

- Vous vérifiez l'état de propreté des locaux, le fonctionnement du matériel et le bon usage des espaces mis à la disposition du public.
- Vous êtes susceptible d'intervenir pour assurer les premiers secours.

#### **ACTIVITES ANNEXES**

- Vous participez aux réunions d'équipe.
- Vous êtes susceptible de participer à l'organisation d'évènements ponctuels qui peuvent se dérouler en journée ou parfois en soirée (séminaires d'entreprises, concerts, conférences)

### **COMPETENCES REQUISES**

#### **SAVOIR-FAIRE (COMPETENCES TECHNIQUES)**

- Professionnel(le) dans les métiers du Tourisme vous justifiez d'une expérience confirmée dans l'accueil du public où dans la gestion d'un point de vente.
- Vous maîtrisez les techniques de vente et les techniques de mercatique.
- Vous êtes en capacité de former et d'organiser le travail d'un collaborateur.
- Vous maîtrisez l'outil informatique ainsi que la gestion d'un poste caisse.
- Vous maîtrisez l'anglais ou une deuxième langue.
- Vous êtes polyvalent(e).
- Vous êtes formé(e) aux gestes de premiers secours.
- Un socle de connaissances sur l'environnement ou sur le territoire du Massif des Maures serait un plus.

#### **SAVOIR ÊTRE (APTITUDES PERSONNELLES)**

- Vous avez le sens du contact et de la relation publique et vous avez une excellente présentation.
- Vous êtes à l'écoute et vous pouvez vous adapter aux différents profils de clientèle.
- Vous êtes proactif(ve) et vous êtes capable de gérer une situation imprévue.
- Vous êtes ponctuel(le) et disponible.
- Vous êtes capable de travailler sous pression et vous avez une bonne condition physique.

- Vous avez le sens des responsabilités et vous respectez votre hiérarchie.
- Vous avez la capacité de travailler en équipe et vous êtes motivé(e) pour contribuer à la création et au développement d'un nouveau site touristique.

#### **MOYENS MIS A DISPOSITION**

- Parcours d'intégration et de formation in situ avant l'ouverture du site au public.
- Vêtements professionnels adaptés.
- Ordinateur et mise à disposition d'un bureau partagé pour assurer la gestion et le pilotage financier de votre activité.

#### **Les plus de cette offre d'emploi :**

Nous vous offrons :

- la possibilité de travailler dans un espace de travail exceptionnel et entièrement dédié à la nature,
- l'opportunité de contribuer au développement d'un tourisme « vert » sur notre territoire,
- une expérience culturelle diversifiée,
- une belle aventure humaine orientée vers la création d'un nouveau lieu pédagogique de sensibilisation à la valorisation et à la protection de notre environnement.

#### **CONTACT :**

**Pour candidater, merci d'adresser CV + lettre de motivation** à Céline HORNOY, Responsable de l'Usine Maison de la Nature, à l'adresse suivante : [celine.hornoy@cavalaire.fr](mailto:celine.hornoy@cavalaire.fr)