

NOUS RECRUTONS

COMME CÉLINE, FAIS PARTIE DE L'ÉQUIPE !

- Agent de sécurité
- Chef de partie
- Chef de partie petit-déjeuner
- Chef de rang
- Commis pâtisserie
- Commis petit-déjeuner
- Commis assaisonnement & sauces
- Commis buffet chaud
- Concierge
- Cuisinier buffet chaud | froid
- Cuisinier petit-déjeuner
- Économiste
- Équipier chambres soir
- Équipier snacking
- Esthéticienne-Masseuse | Spa praticien.ne
- Femme de chambre jour | soir
- Intendant Villas
- Lingère
- Maître d'hôtel
- Pâtissier
- Plagiste
- Réceptionniste
- Runner
- Serveur
- Sous-chef
- Superviseur chambre jour | soir



Envoie-nous ton CV et tes motivations



DREAMTEAM@HOTELBAMBOU.FR

Céline, Esthéticienne-Masseuse

Avant le 03 novembre 2024
(minuit heure locale)

NOUS RECHERCHONS



SERVEUR | SERVEUSE

L'expérience Hôtel Bambou commence ici...

L'Hôtel Bambou est un hôtel indépendant détenu par des enfants du pays, amoureux de leur île. En plein développement, l'établissement composé de 193 chambres, 3 villas, des restaurants et bars, un spa et des boutiques, vous propose de prendre part à une expérience salariale unique.

Pourquoi pas vous ? Vos compétences clés pour rejoindre notre équipe :

Service client

- Accueillir chaleureusement les clients et les installer à leur table.
- Écouter attentivement les besoins des clients et répondre à leurs demandes rapidement.

Connaissance des menus

- Avoir une connaissance approfondie du menu.
- Être capable de conseiller les clients sur les plats et les boissons en fonction de leurs préférences et de leurs restrictions alimentaires.

Prise de commande et Service

- Prendre les commandes de manière précise et efficace et servir les plats et les boissons en respectant les normes de présentation de nos restaurants.

Gestion des transactions

- Enregistrer les paiements et traiter les transactions avec précision.

Travail d'équipe

- Communiquer efficacement avec la cuisine et le personnel de bar pour coordonner le service.

Hygiène et Sécurité alimentaire

- Maintenir un environnement de travail propre et organisé.

Flexibilité et Adaptabilité

- Être capable de travailler dans un environnement dynamique, gérant plusieurs tables et demandes simultanément (400 couverts en haute saison).

Faire partie de la Dream Team c'est aussi...

- Faire partie d'une grande famille
- Contribuer à la richesse locale
- Faire partie d'une structure fièrement martiniquaise
- Être épaulé.e par un CSE
- Des événements internes réguliers
- Des perspectives d'évolution intéressantes

C'est à vous de briller...

- Si vous êtes de nature attentif.ve, souriant.e et accueillant.e.
- Si vous êtes rapide, efficace et prêt.e à gérer plusieurs tables à la fois.
- Si vous êtes passionné.e par l'art du service et avez la volonté de satisfaire.
- Si vous avez bonne mémoire.
- Si vous excellez dans le conseil à la clientèle.

Informations complémentaires

- Une expérience préalable en tant que serveur/serveuse dans un environnement de restauration est appréciée.
- La connaissance des boissons (cocktails, vins, etc.) est un atout.
- La maîtrise du français et de l'anglais, ou toute autre langue.
- **La capacité à marcher beaucoup et à travailler en horaires flexibles, y compris les soirées, week-ends et jours fériés.**

Types de contrats : CDI, CDD, Extra

Salaire : Selon profil

Lieu de travail : Hôtel Bambou, Martinique

Début de travail : à partir du 15/11/2024

**ENVOYEZ VOTRE CV ET VOS MOTIVATIONS À DREAMTEAM@HOTELBAMBOU.FR
avec le titre du poste avant le 3 novembre 2024 (minuit heure locale).**

NOUS RECHERCHONS



CHEF(FE) DE RANG

L'expérience Hôtel Bambou commence ici...

L'Hôtel Bambou est un hôtel indépendant détenu par des enfants du pays, amoureux de leur île. En plein développement, l'établissement composé de 193 chambres, 3 villas, des restaurants et bars, un spa et des boutiques, vous propose de prendre part à une expérience salariale unique.

Pourquoi pas vous ? Vos compétences clés pour rejoindre notre équipe :

Service à table

- Accueillir, installer et conseiller les clients sur le menu et les vins.
- Prendre les commandes et les transmettre en cuisine de manière précise.
- Servir les plats et les boissons avec soin et professionnalisme.

Gestion de l'équipe

- Superviser une section spécifique du restaurant, incluant un ou plusieurs serveurs.
- Coordonner le service entre la cuisine et les clients.
- Collaborer étroitement avec les maîtres d'hôtel.
- Former et encadrer les commis de salle et les serveurs.

Qualité du service

- Maintenir un environnement propre et accueillant dans la salle de restaurant.
- Respecter les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- Gérer les plaintes clients de manière efficace et professionnelle.

Gestion des stocks

- Contribuer à la gestion des stocks de vaisselle et de matériel de service.
- Aider à la mise en place de la salle avant le service et à son rangement après.

Relation client

- Établir une relation de confiance et de convivialité avec les clients.
- S'assurer de la satisfaction des clients.
- Promouvoir les événements ou spécialités de l'établissement.

Faire partie de la Dream Team c'est aussi...

- Faire partie d'une grande famille
- Contribuer à la richesse locale
- Faire partie d'une structure fièrement martiniquaise
- Être épaulé.e par un CSE
- Des événements internes réguliers
- Des perspectives d'évolution intéressantes

C'est à vous de briller...

- Si vous maîtriser les techniques de service.
- Si vous excellez en communication et en leadership pour coordonner efficacement votre équipe.
- Si vous êtes passionné.e par l'hospitalité et l'engagement à maintenir des normes d'excellence.
- Si vous avez la capacité à gérer plusieurs tables.

Informations complémentaires

- Une expérience de 2 ans minimum en tant que chef.fe de rang dans un environnement de restauration est appréciée.
- Maîtrise du français et de l'anglais, toute autre langue est un plus.
- Diplôme en hôtellerie et/ou restauration est un atout.
- **La capacité à marcher beaucoup et à travailler en horaires flexibles, y compris les soirées, week-ends et jours fériés.**

Types de contrats : CDI, CDD

Salaire : Selon profil

Lieu de travail : Hôtel Bambou, Martinique

Début de travail : à partir du 15/11/2024

**ENVOYEZ VOTRE CV ET VOS MOTIVATIONS À DREAMTEAM@HOTELBAMBOU.FR
avec le titre du poste avant le 3 novembre 2024 (minuit heure locale).**

NOUS RECHERCHONS



MAÎTRE D'HÔTEL

L'expérience Hôtel Bambou commence ici...

L'Hôtel Bambou est un hôtel indépendant détenu par des enfants du pays, amoureux de leur île. En plein développement, l'établissement composé de 193 chambres, 3 villas, des restaurants et bars, un spa et des boutiques, vous propose de prendre part à une expérience salariale unique.

Pourquoi pas vous ? Vos compétences clés pour rejoindre notre équipe :

Techniques de service

- Maîtriser de façon approfondie les plats, boissons et menus du restaurant, y compris les ingrédients, méthodes de préparation et accords mets-vins.
- Avoir une expertise dans les techniques de service à la table : à la française, à l'anglaise et le flambage.
- Gérer les réservations, les tables et les flux de clients.

Gestion des équipes

- Diriger, former et motiver les serveurs et les chefs de rang.
- Gérer les plaintes et les conflits des clients de manière professionnelle et efficace.
- Savoir organiser le service et planifier les horaires de l'équipe.
- Assurer la coordination entre la cuisine, le service et le bar lors d'événements ou des grandes réservations.

Qualité du service et relation client

- Accueillir chaleureusement les clients et les orienter vers leur table.
- Communiquer clairement avec les clients, le personnel et la direction.
- Anticiper les besoins des clients en dépassant leurs attentes.

Administratif et gestion

- Suivre les performances de ventes.
- S'assurer de la satisfaction client.
- Appliquer les normes de sécurité alimentaire et d'hygiène.
- Suivre les niveaux de stock et l'état de la vaisselle, des couverts et fournitures de service.

Faire partie de la Dream Team c'est aussi...

- Faire partie d'une grande famille
- Contribuer à la richesse locale
- Faire partie d'une structure fièrement martiniquaise
- Être épaulé.e par un CSE
- Des événements internes réguliers
- Des perspectives d'évolution intéressantes

C'est à vous de briller...

- Si vous avez une écoute active et de l'empathie.
- Si vous êtes prêt.e à offrir une expérience client exceptionnelle.
- Si vous avez la capacité à travailler sous pression tout en maintenant une attitude calme et professionnelle.
- Si vous pouvez vous adapter rapidement aux changements de menu, d'équipe ou de saisonnalité du restaurant.

Informations complémentaires

- Une expérience significative dans un poste similaire, avec le même niveau de responsabilités est fortement appréciée.
- La maîtrise du français et de l'anglais, toute autre langue est un plus.
- Un diplôme en hôtellerie et/ou restauration est un atout.
- **La capacité à travailler en horaires flexibles, y compris les soirées, week-ends et jours fériés.**

Types de contrats : CDI

Salaire : Selon profil

Lieu de travail : Hôtel Bambou, Martinique

Début de travail : à partir du 15/11/2024

**ENVOYEZ VOTRE CV ET VOS MOTIVATIONS À DREAMTEAM@HOTELBAMBOU.FR
avec le titre du poste avant le 3 novembre 2024 (minuit heure locale).**

NOUS RECHERCHONS



BARMAN | BARMAID

L'expérience Hôtel Bambou commence ici...

L'Hôtel Bambou est un hôtel indépendant détenu par des enfants du pays, amoureux de leur île. En plein développement, l'établissement composé de 193 chambres, 3 villas, des restaurants et bars, un spa et des boutiques, vous propose de prendre part à une expérience salariale unique.

Pourquoi pas vous ? Vos compétences clés pour rejoindre notre équipe :

Préparation et service

- Préparer et s'assurer de la qualité et de la présentation des cocktails, boissons non alcoolisées, vins et spiritueux selon les standards.
- Servir les boissons commandées dans tous les points de consommations du bar.

Gestion du bar

- Gérer les stocks de boissons et de matériel, effectuer les commandes nécessaires.
- Assurer le nettoyage et l'entretien de l'espace bar et des équipements.

Créativité

- Participer à l'élaboration des cartes, selon les saisons.
- Suivre les tendances en matière de mixologie, ici et ailleurs.
- Valoriser les spiritueux locaux au travers de recettes originales.

Relation client

- Accueillir les clients avec courtoisie et professionnalisme.
- Conseiller les clients sur les choix de boissons et répondre à leurs demandes spécifiques.

Respect des normes

- Respecter les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Animation

- Participer et animer les événements et/ou les soirées thématiques.
- Créer une ambiance conviviale et accueillante au bar.

Faire partie de la Dream Team c'est aussi...

- Faire partie d'une grande famille
- Contribuer à la richesse locale
- Faire partie d'une structure fièrement martiniquaise
- Être épaulé.e par un CSE
- Des événements internes réguliers
- Des perspectives d'évolution intéressantes

C'est à vous de briller...

- Si vous êtes doté.e d'une excellente aptitude à communiquer et avez un bon sens du relationnel.
- Si vous êtes passionné.e par ce métier, créatif et avez l'engagement d'exceller dans votre rôle.
- Si vous êtes résilient.e, propre, organisé.e et flexible pour vous adapter aux besoins des clients.

Informations complémentaires

- Une expérience de 2 ans minimum en tant que barman/barmaid dans un environnement de restauration est appréciée.
- La maîtrise du français et de l'anglais, toute autre langue est un plus.
- La connaissance des techniques de mixologie et des tendances en matière de boissons sont un atout.
- **La capacité à travailler debout et en horaires flexibles, y compris les soirées, week-ends et jours fériés.**

Types de contrats : CDI, CDD

Salaire : Selon profil

Lieu de travail : Hôtel Bambou, Martinique

Début de travail : à partir du 15/11/2024

**ENVOYEZ VOTRE CV ET VOS MOTIVATIONS À DREAMTEAM@HOTELBAMBOU.FR
avec le titre du poste avant le 3 novembre 2024 (minuit heure locale).**

NOUS RECHERCHONS



ÉQUIPIER | ÉQUIPIÈRE SNACKING

L'expérience Hôtel Bambou commence ici...

L'Hôtel Bambou est un hôtel indépendant détenu par des enfants du pays, amoureux de leur île. En plein développement, l'établissement composé de 193 chambres, 3 villas, des restaurants et bars, un spa et des boutiques, vous propose de prendre part à une expérience salariale unique.

Pourquoi pas vous ? Vos compétences clés pour rejoindre notre équipe :

Mise en place

- Aider à la préparation des produits de snacking selon les recettes et les normes de qualité.
- Aider à la mise en place des tables avant les services.
- Réapprovisionner les vitrines de boissons et de glaces, ainsi que le comptoir à salade.

Service au comptoir

- Garantir un accueil chaleureux et un service rapide aux clients.
- Prendre les commandes des clients de manière précise et efficace.
- Servir les plats et les boissons.
- Enregistrer les paiements et traiter les transactions avec précision.

Aide en cuisine

- Préparer les sandwichs et les salades.
- Faire office de commis en aidant le cuisinier à la grillade et aux frites.

Entretien et propreté

- Maintenir la propreté de l'espace de travail, l'espace à manger et des équipements.
- Vider les poubelles durant et après le service.

Travail en équipe :

- Collaborer avec le cuisinier et les autres équipiers pour garantir un service de qualité.

Hygiène et Sécurité :

- Respecter les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Faire partie de la Dream Team c'est aussi...

- Faire partie d'une grande famille
- Contribuer à la richesse locale
- Faire partie d'une structure fièrement martiniquaise
- Être épaulé.e par un CSE
- Des événements internes réguliers
- Des perspectives d'évolution intéressantes

C'est à vous de briller...

- Si vous avez une bonne communication et un bon relationnel.
- Si vous savez travailler en équipe et avez un sens aigu de l'organisation.
- Si vous avez des aptitudes en vente et conseil client.
- Si vous êtes rapide et efficace pour répondre aux demandes des clients.
- Si vous aimez la restauration rapide et êtes apte à respecter les normes d'hygiène.

Informations complémentaires

- Une expérience de 1 an minimum dans un environnement de restauration rapide est appréciée.
- La maîtrise du français et de l'anglais, toute autre langue est un plus.
- Un diplôme en cuisine niveau CAP est un atout.
- **La capacité à travailler debout et en horaires flexibles, y compris les soirées, week-ends et jours fériés.**

Types de contrats : CDD

Salaire : Selon profil

Lieu de travail : Hôtel Bambou, Martinique

Début de travail : à partir du 15/11/2024

**ENVOYEZ VOTRE CV ET VOS MOTIVATIONS À DREAMTEAM@HOTELBAMBOU.FR
avec le titre du poste avant le 3 novembre 2024 (minuit heure locale).**

NOUS RECHERCHONS



PÂTISSIER | PÂTISSIÈRE

L'expérience Hôtel Bambou commence ici...

L'Hôtel Bambou est un hôtel indépendant détenu par des enfants du pays, amoureux de leur île. En plein développement, l'établissement composé de 193 chambres, 3 villas, des restaurants et bars, un spa et des boutiques, vous propose de prendre part à une expérience salariale unique.

Pourquoi pas vous ? Vos compétences clés pour rejoindre notre équipe :

Techniques de pâtisserie

- Être capable de préparer divers types de pâtisseries, desserts, viennoiseries et chocolateries en utilisant des techniques classiques et modernes.

Préparation des pâtisseries

- Élaborer et réaliser des recettes de pâtisseries, pour le service à la carte, sur le buffet et les demandes particulières.
- Contrôler la qualité des ingrédients et des produits finis.

Créativité et Innovation :

- Proposer de nouvelles créations selon les tendances d'ici et d'ailleurs.
- Participer à la décoration et à la présentation des produits sur assiette et lors des buffets.

Gestion des stocks

- Gérer les approvisionnements de matières premières et veiller à leur bonne conservation.
- Participer à l'inventaire des stocks.

Hygiène et Sécurité :

- Respecter les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- Maintenir la propreté de l'atelier et des équipements.

Travail en Équipe :

- Piloter et organiser le travail des commis.
- Collaborer efficacement avec les autres membres de la cuisine et du personnel de service pour assurer une bonne coordination.

Faire partie de la Dream Team c'est aussi...

- Faire partie d'une grande famille
- Contribuer à la richesse locale
- Faire partie d'une structure fièrement martiniquaise
- Être épaulé.e par un CSE
- Des événements internes réguliers
- Des perspectives d'évolution intéressantes

C'est à vous de briller...

- Si vous êtes passionné.e par l'art de la pâtisserie traditionnelle et moderne.
- Si vous avez une très bonne connaissance des ingrédients.
- Si vous êtes un.e créatif.ve.
- Si vous avez un sens aigu de l'organisation et la capacité de prioriser vos tâches.
- Si vous êtes attentif aux retours des clients.

Informations complémentaires

- Une expérience de 2 ans minimum en tant que pâtissier(ère) dans un environnement hôtelier est appréciée.
- Un CAP pâtisserie est requis.
- La maîtrise des normes HACCP est exigée.
- **La capacité à travailler debout et en horaires flexibles, y compris les soirées, week-ends et jours fériés.**

Types de contrats : CDD

Salaire : Selon profil

Lieu de travail : Hôtel Bambou, Martinique

Début de travail : à partir du 15/11/2024

**ENVOYEZ VOTRE CV ET VOS MOTIVATIONS À DREAMTEAM@HOTELBAMBOU.FR
avec le titre du poste avant le 3 novembre 2024 (minuit heure locale).**

NOUS RECHERCHONS



COMMIS | COMMISE EN PÂTISSERIE

L'expérience Hôtel Bambou commence ici...

L'Hôtel Bambou est un hôtel indépendant détenu par des enfants du pays, amoureux de leur île. En plein développement, l'établissement composé de 193 chambres, 3 villas, des restaurants et bars, un spa et des boutiques, vous propose de prendre part à une expérience salariale unique.

Pourquoi pas vous ? Vos compétences clés pour rejoindre notre équipe :

Assistance à la production

- Aider le ou la pâtissier.ère dans la préparation des pâtisseries à la carte, au buffet et lors des demandes spéciales.
- Mesurer et peser les ingrédients selon les recettes établies.
- Maîtriser les techniques fondamentales de pâtisserie, y compris la réalisation de pâtes, crèmes et garnitures.

Préparation des ingrédients

- Nettoyer, éplucher et préparer les fruits et légumes nécessaires aux recettes.
- Aider à la réalisation de la pâte, des crèmes et autres bases de pâtisserie.

Entretien et propreté

- Maintenir la propreté de l'espace de travail et des équipements.
- Respecter les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Mise en place

- Participer à la mise en place des produits pour le service.
- Aider à la présentation des desserts sur le buffet, sous la supervision du ou de la pâtissier.ère.
- Aider à la décoration des assiettes de desserts, en utilisant des techniques de décoration modernes.

Travail en équipe

- Collaborer efficacement avec d'autres membres de la brigade de cuisine, en suivant les instructions des pâtissiers et chefs de cuisine.
- Participer aux formations et réunions d'équipe.

Faire partie de la Dream Team c'est aussi...

- Faire partie d'une grande famille
- Contribuer à la richesse locale
- Faire partie d'une structure fièrement martiniquaise
- Être épaulé.e par un CSE
- Des événements internes réguliers
- Des perspectives d'évolution intéressantes

C'est à vous de briller...

- Si vous êtes doté.e d'une aptitude à travailler en équipe et à communiquer clairement.
- Si vous êtes un.e amoureux.se de la pâtisserie.
- Si vous êtes créatif.ve et à jour sur les tendances culinaires du marché.
- Si vous avez la volonté d'apprendre.
- Si vous êtes prêt.e à prendre des initiatives et à trouver des solutions de manière proactive.

Informations complémentaires

- Une expérience en tant que commis.e en pâtisserie dans un environnement hôtelier est appréciée.
- Un CAP pâtisserie est requis.
- La maîtrise des normes HACCP est exigée.
- **La capacité à travailler debout et en horaires flexibles, y compris les soirées, week-ends et jours fériés.**

Types de contrats : CDI/CDD

Salaire : Selon profil

Lieu de travail : Hôtel Bambou, Martinique

Début de travail : à partir du 15/11/2024

**ENVOYEZ VOTRE CV ET VOS MOTIVATIONS À DREAMTEAM@HOTELBAMBOU.FR
avec le titre du poste avant le 3 novembre 2024 (minuit heure locale).**

NOUS RECHERCHONS



RUNNER

L'expérience Hôtel Bambou commence ici...

L'Hôtel Bambou est un hôtel indépendant détenu par des enfants du pays, amoureux de leur île. En plein développement, l'établissement composé de 193 chambres, 3 villas, des restaurants et bars, un spa et des boutiques, vous propose de prendre part à une expérience salariale unique.

Pourquoi pas vous ? Vos compétences clés pour rejoindre notre équipe :

Support au service

- Prendre les commandes clients sur les différents points de consommation de l'hôtel.
- Assister le personnel en salle, au bar et en restauration en apportant les plats et boissons aux tables avec rapidité et précision.
- S'assurer que les clients reçoivent leur commande correctement et dans les délais.

Communication

- Collaborer étroitement avec les serveurs, les barmans et la cuisine pour garantir un service fluide.
- Transmettre les commandes et les demandes des clients à l'équipe de bar et de cuisine.
- Promouvoir les offres spéciales, les plats du jour et les événements festifs en cours.
- Être proactif.ve en suggérant des accords mets-boissons et en partageant des informations sur les promotions en cours.

Entretien et propreté :

- Maintenir la propreté des espaces de travail, y compris les zones de service.
- Participer au nettoyage des tables et des équipements après le service.

Service client :

- Être attentif aux besoins des clients et répondre à leurs demandes.
- Aider à créer une ambiance agréable et conviviale.

Faire partie de la Dream Team c'est aussi...

- Faire partie d'une grande famille
- Contribuer à la richesse locale
- Faire partie d'une structure fièrement martiniquaise
- Être épaulé.e par un CSE
- Des événements internes réguliers
- Des perspectives d'évolution intéressantes

C'est à vous de briller...

- Si vous êtes doté.e d'une excellente aptitude à communiquer et avez un bon relationnel.
- Si vous avez un sens aigu de l'organisation.
- Si vous êtes rapide et efficace.
- Si vous savez gérer plusieurs tâches à la fois.
- Si vous êtes capable de gérer la forte affluence.

Informations complémentaires

- Une expérience dans un environnement de restauration est appréciée.
- Il est indispensable de n'avoir aucune contre indication à l'exposition au soleil.
- La maîtrise du français et de l'anglais, ou toute autre langue est obligatoire.
- **La capacité à marcher beaucoup et à travailler en horaires flexibles, y compris les soirées, week-ends et jours fériés.**

Types de contrats : CDD (saisonnier)

Salaire : Selon profil

Lieu de travail : Hôtel Bambou, Martinique

Début de travail : à partir du 15/11/2024

**ENVOYEZ VOTRE CV ET VOS MOTIVATIONS À DREAMTEAM@HOTELBAMBOU.FR
avec le titre du poste avant le 3 novembre 2024 (minuit heure locale).**

CUISINIER | CUISINIÈRE PETIT DÉJEUNER

L'expérience Hôtel Bambou commence ici...

L'Hôtel Bambou est un hôtel indépendant détenu par des enfants du pays, amoureux de leur île. En plein développement, l'établissement composé de 193 chambres, 3 villas, des restaurants et bars, un spa et des boutiques, vous propose de prendre part à une expérience salariale unique.

Pourquoi pas vous ? Vos compétences clés pour rejoindre notre équipe :

Préparation des petits déjeuners

- Élaborer et préparer une gamme variée de plats pour le petit déjeuner, à la carte ou en buffet incluant des spécialités locales.
- Suivre les recettes avec précision pour garantir des plats de qualité constante.
- S'assurer que les produits sont frais et de qualité.

Mise en place

- Organiser et gérer la mise en place du buffet ou des stations de petit déjeuner en tenant compte des goûts des clients et des particularités culturelles.
- Assurer un approvisionnement régulier et attractif des produits durant le service pour répondre à la demande des clients.

Service

- Collaborer avec le personnel de salle pour garantir un service rapide et efficace.
- Être attentif.ve aux demandes des clients, notamment pour les régimes alimentaires spécifiques et adapter les plats en conséquence.

Hygiène et sécurité

- Respecter strictement les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire en vigueur.
- Maintenir la propreté de l'atelier de cuisine, des équipements et des surfaces de travail.

Équipe et collaboration

- Travailler en étroite collaboration avec le reste de l'équipe de cuisine et le personnel de service.

Faire partie de la Dream Team c'est aussi...

- Faire partie d'une grande famille
- Contribuer à la richesse locale
- Faire partie d'une structure fièrement martiniquaise
- Être épaulé.e par un CSE
- Des événements internes réguliers
- Des perspectives d'évolution intéressantes

C'est à vous de briller...

- Si vous connaissez les méthodes de préparation et de cuisson spécifiques aux plats de petit déjeuner.
- Si vous êtes un.e amoureux.se de cuisine et que vous aimez aussi l'art du dressage.
- Si vous êtes créatif.ve et que vous êtes prêt.e à innover.
- Si vous avez un sens aigu de l'organisation.

Informations complémentaires

- Une expérience de 2 ans en tant que cuisinier.ère dans un environnement hôtelier est appréciée.
- Un CAP cuisine est requis.
- La maîtrise des normes HACCP est exigée.
- **La capacité à travailler debout et en horaires flexibles, y compris les soirées, week-ends et jours fériés.**

Types de contrats : CDD

Salaire : Selon profil

Lieu de travail : Hôtel Bambou, Martinique

Début de travail : à partir du 15/11/2024

**ENVOYEZ VOTRE CV ET VOS MOTIVATIONS À DREAMTEAM@HOTELBAMBOU.FR
avec le titre du poste avant le 3 novembre 2024 (minuit heure locale).**

COMMIS | COMMISE PETIT DÉJEUNER

L'expérience Hôtel Bambou commence ici...

L'Hôtel Bambou est un hôtel indépendant détenu par des enfants du pays, amoureux de leur île. En plein développement, l'établissement composé de 193 chambres, 3 villas, des restaurants et bars, un spa et des boutiques, vous propose de prendre part à une expérience salariale unique.

Pourquoi pas vous ? Vos compétences clés pour rejoindre notre équipe :

Assistance à la préparation

- Aider le ou la cuisinier.ère de petit déjeuner dans la préparation des plats, y compris des fruits frais, des viennoiseries, des céréales et des œufs.
- Préparer les ingrédients nécessaires et suivre les recettes de base pour les plats de petits déjeuners.
- Maîtriser les équipements de cuisine couramment utilisés pour le petit déjeuner.

Mise en place

- Participer à la mise en place du buffet ou des stations de petit déjeuner, en veillant à ce que tout soit prêt avant l'arrivée des clients.
- S'assurer que les produits sont bien présentés et réapprovisionnés tout au long du service.

Service

- Porter attention à la présentation des plats à l'assiette et sur le buffet.

Entretien et propreté

- Maintenir la propreté des espaces de travail, des équipements et des surfaces de préparation.
- Respecter les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Travail en équipe

- Collaborer efficacement avec les autres membres de la brigade de cuisine et suivre les instructions des cuisiniers petit déjeuner.
- Partager vos idées dans le but d'améliorer les pratiques.

Faire partie de la Dream Team c'est aussi...

- Faire partie d'une grande famille
- Contribuer à la richesse locale
- Faire partie d'une structure fièrement martiniquaise
- Être épaulé.e par un CSE
- Des événements internes réguliers
- Des perspectives d'évolution intéressantes

C'est à vous de briller...

- Si vous aimez la cuisine et l'art du petit déjeuner.
- Si vous savez gérer votre temps et votre stress lors du service.
- Si vous avez un sens aigu de l'organisation.
- Si vous êtes minutieux .se et avez un goût prononcé pour la présentation.
- Si vous êtes flexible et avez la volonté d'apprendre davantage.

Informations complémentaires

- Une expérience de 1 an en tant que commis dans un environnement hôtelier et/ou restauration est appréciée.
- Un CAP cuisine est un plus.
- La maîtrise des normes HACCP est exigée.
- **La capacité à travailler debout et en horaires flexibles, y compris les soirées, week-ends et jours fériés.**

Types de contrats : CDD

Salaire : Selon profil

Lieu de travail : Hôtel Bambou, Martinique

Début de travail : à partir du 15/11/2024

**ENVOYEZ VOTRE CV ET VOS MOTIVATIONS À DREAMTEAM@HOTELBAMBOU.FR
avec le titre du poste avant le 3 novembre 2024 (minuit heure locale).**

NOUS RECHERCHONS



CUISINIER | CUISINIÈRE ASSAISONNEMENT & SAUCES

L'expérience Hôtel Bambou commence ici...

L'Hôtel Bambou est un hôtel indépendant détenu par des enfants du pays, amoureux de leur île. En plein développement, l'établissement composé de 193 chambres, 3 villas, des restaurants et bars, un spa et des boutiques, vous propose de prendre part à une expérience salariale unique.

Pourquoi pas vous ? Vos compétences clés pour rejoindre notre équipe :

Préparation des sauces

- Maîtriser les techniques de préparation des bases de sauces.
- Élaborer différentes sauces aussi bien classiques, que locales et modernes.

Assaisonnement des plats

- Être responsable de l'assaisonnement des plats pour garantir des saveurs équilibrées et harmonieuses.
- Savoir utiliser une variété d'épices et d'herbes aromatiques pour les assaisonnements.

Collaboration avec l'équipe de cuisine

- Travailler en étroite collaboration avec le chef cuisinier et les autres membres de l'équipe.

Gestion des ingrédients

- Organiser et gérer les ingrédients nécessaires à la préparation des sauces et des assaisonnements.
- Contrôler la qualité et la fraîcheur des produits utilisés.

Respect des normes d'hygiène

- Maintenir un environnement de travail propre et organisé, en respectant les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- Assurer la bonne conservation des sauces et des assaisonnements selon les process.

Innovation et créativité

- Créer des sauces originales en accord avec les plats proposés sur le menu.
- Participer à l'élaboration de nouvelles recettes d'assaisonnement et de sauces.
- Rester informé.e des tendances culinaires.

Faire partie de la Dream Team c'est aussi...

- Faire partie d'une grande famille
- Contribuer à la richesse locale
- Faire partie d'une structure fièrement martiniquaise
- Être épaulé.e par un CSE
- Des événements internes réguliers
- Des perspectives d'évolution intéressantes

C'est à vous de briller...

- Si vous êtes autonome et organisé.e.
- Si vous êtes passionné.e de cuisine et de bonnes saveurs.
- Si vous avez le souci du détail et avez un palais développé.
- Si vous vous adaptez aux variations des recettes et saisonnalités des ingrédients.
- Si vous maîtrisez les épices et arômes locaux.

Informations complémentaires

- Une expérience de 2 ans en tant que cuisinier dans un environnement hôtelier est appréciée.
- Un CAP cuisine est requis.
- Une forte connaissance des techniques d'assaisonnement et sauces est obligatoire.
- La maîtrise des normes HACCP est exigée.
- **La capacité à travailler debout et en horaires flexibles, y compris les soirées, week-ends et jours fériés.**

Types de contrats : CDD

Salaire : Selon profil

Lieu de travail : Hôtel Bambou, Martinique

Début de travail : à partir du 15/11/2024

**ENVOYEZ VOTRE CV ET VOS MOTIVATIONS À DREAMTEAM@HOTELBAMBOU.FR
avec le titre du poste avant le 3 novembre 2024 (minuit heure locale).**

CUISINIER | CUISINIÈRE PRÉPARATION À LA CARTE

L'expérience Hôtel Bambou commence ici...

L'Hôtel Bambou est un hôtel indépendant détenu par des enfants du pays, amoureux de leur île. En plein développement, l'établissement composé de 193 chambres, 3 villas, des restaurants et bars, un spa et des boutiques, vous propose de prendre part à une expérience salariale unique.

Pourquoi pas vous ? Vos compétences clés pour rejoindre notre équipe :

Préparation des plats à la carte

- Préparer et cuisiner les plats à la carte selon les recettes établies par la cheffe, selon les normes de qualité et présentation.
- Assurer la mise en place et le service des plats, en respectant les commandes spécifiques des clients.
- Dresser les plats à la carte selon les exigences de présentation.

Gestion des ingrédients

- Sélectionner et préparer les ingrédients nécessaires pour les plats, en s'assurant de leur fraîcheur et de leur qualité.
- Participer à la gestion des stocks de cuisine, signaler les besoins de réapprovisionnement et participer à l'inventaire.

Respect des normes d'hygiène

- Respecter les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire en vigueur.
- Maintenir un espace de travail propre et organisé, en suivant les procédures de nettoyage et de stockage des aliments.

Collaboration avec l'équipe de cuisine

- Collaborer avec la cheffe de cuisine et les autres membres de l'équipe pour assurer un service efficace.
- Participer à l'élaboration de nouveaux plats et à la création de menus saisonniers.

Formation et encadrement

- Participer aux éventuelles formations des commis de cuisine, apprentis et stagiaires.
- Assurer la qualité et la cohérence des plats préparés par les membres de l'équipe.

Faire partie de la Dream Team c'est aussi...

- Faire partie d'une grande famille
- Contribuer à la richesse locale
- Faire partie d'une structure fièrement martiniquaise
- Être épaulé.e par un CSE
- Des événements internes réguliers
- Des perspectives d'évolution intéressantes

C'est à vous de briller...

- Si vous êtes un.e expert.e des différentes techniques culinaires.
- Si vous êtes un passionné.e de cuisine locale moderne et que vous avez envie de mettre en valeur les produits martiniquais.
- Si vous êtes innovant et créatif.
- Si vous êtes autonome et organisé.
- Si vous avez un sens aigu de l'esthétisme dans l'assiette.

Informations complémentaires

- Une expérience de 2 ans en tant que cuisinier dans un environnement de restauration est appréciée.
- Un CAP cuisine est requis.
- La maîtrise des normes HACCP est exigée.
- **La capacité à travailler debout, dans un environnement chaud et en horaires flexibles, y compris les soirées, week-ends et jours fériés.**

Types de contrats : CDD

Salaire : Selon profil

Lieu de travail : Hôtel Bambou, Martinique

Début de travail : à partir du 15/11/2024

**ENVOYEZ VOTRE CV ET VOS MOTIVATIONS À DREAMTEAM@HOTELBAMBOU.FR
avec le titre du poste avant le 3 novembre 2024 (minuit heure locale).**

CUISINIER | CUISINIÈRE BUFFET CUISSON CHAUDE

L'expérience Hôtel Bambou commence ici...

L'Hôtel Bambou est un hôtel indépendant détenu par des enfants du pays, amoureux de leur île. En plein développement, l'établissement composé de 193 chambres, 3 villas, des restaurants et bars, un spa et des boutiques, vous propose de prendre part à une expérience salariale unique.

Pourquoi pas vous ? Vos compétences clés pour rejoindre notre équipe :

Préparation des plats chauds

- Préparer et cuisiner des plats chauds pour les buffets du soir (400 couverts en haute saison), en respectant les recettes et normes de qualité.
- Assurer la mise en place et le service des plats chauds sur le buffet en veillant à leur présentation et à leur température.
- Estimer les quantités nécessaires pour le buffet afin d'éviter le gaspillage ou la pénurie de nourriture.

Collaboration avec l'équipe de cuisine

- Travailler en étroite collaboration avec la brigade de cuisine pour garantir un service fluide et efficace.

Respect des normes d'hygiène

- Respecter les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire dans toutes les étapes de la préparation et du service.
- Maintenir un espace de travail propre et organisé.

Gestion des ingrédients et des stocks

- Participer à la sélection et à la préparation des ingrédients nécessaires pour les plats chauds, en s'assurant de leur fraîcheur et de leur qualité.
- Aider à la gestion des stocks, en signalant les besoins de réapprovisionnement.

Innovation et Créativité

- Être force de proposition pour l'élaboration de nouveaux plats et l'amélioration des recettes existantes.
- Participer à l'élaboration de menus thématiques et de buffets saisonniers pour enrichir l'expérience culinaire des clients.

Faire partie de la Dream Team c'est aussi...

- Faire partie d'une grande famille
- Contribuer à la richesse locale
- Faire partie d'une structure fièrement martiniquaise
- Être épaulé.e par un CSE
- Des événements internes réguliers
- Des perspectives d'évolution intéressantes

C'est à vous de briller...

- Si vous aimez la cuisine et que vous maîtrisez les techniques culinaires spécifiques au format buffet ou grosse quantité.
- Si vous êtes autonome et avez un sens aigu de l'organisation.
- Si vous êtes soucieux.se de la qualité des plats que vous produisez.
- Si vous êtes prêt.e à offrir une expérience culinaire mémorable aux clients.

Informations complémentaires

- Une expérience de 2 ans en tant que cuisinier dans un environnement hôtelier ou en collectivité est fortement appréciée.
- Un CAP cuisine est requis.
- La maîtrise des normes HACCP est exigée.
- **La capacité à travailler debout et en horaires flexibles, y compris les soirées, week-ends et jours fériés.**

Types de contrats : CDD

Salaire : Selon profil

Lieu de travail : Hôtel Bambou, Martinique

Début de travail : à partir du 15/11/2024

**ENVOYEZ VOTRE CV ET VOS MOTIVATIONS À DREAMTEAM@HOTELBAMBOU.FR
avec le titre du poste avant le 3 novembre 2024 (minuit heure locale).**

NOUS RECHERCHONS



COMMIS | COMMISE DE CUISINE BUFFET CUISSON CHAUDE

L'expérience Hôtel Bambou commence ici...

L'Hôtel Bambou est un hôtel indépendant détenu par des enfants du pays, amoureux de leur île. En plein développement, l'établissement composé de 193 chambres, 3 villas, des restaurants et bars, un spa et des boutiques, vous propose de prendre part à une expérience salariale unique.

Pourquoi pas vous ? Vos compétences clés pour rejoindre notre équipe :

Assistance à la préparation des plats chauds

- Aider à la préparation et à la cuisson des plats chauds destinés aux buffets.
- Effectuer la mise en place des ingrédients nécessaires pour la réalisation des plats chauds, en respectant nos recettes et normes de présentation.

Gestion des buffets

- Participer à l'organisation et à la mise en place des buffets, en veillant à ce que tous les plats soient bien présentés et à la bonne température.

Respect des normes d'hygiène

- Respecter strictement les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire dans toutes les étapes de la préparation et du service.
- Maintenir un espace de travail propre et organisé, en suivant les procédures de nettoyage des équipements et des surfaces.

Collaboration avec l'équipe de cuisine

- Travailler en étroite collaboration avec la brigade pour garantir un service efficace et harmonieux.
- Être à l'écoute des instructions des chefs et participer activement à la réalisation des plats.

Gestion des ingrédients et des stocks

- Participer à la gestion des ingrédients, en s'assurant de leur fraîcheur.
- Aider à la gestion des stocks, en signalant les besoins de réapprovisionnement et en participant à l'inventaire.

Faire partie de la Dream Team c'est aussi...

- Faire partie d'une grande famille
- Contribuer à la richesse locale
- Faire partie d'une structure fièrement martiniquaise
- Être épaulé.e par un CSE
- Des événements internes réguliers
- Des perspectives d'évolution intéressantes

C'est à vous de briller...

- Si vous aimez la cuisine et avez envie d'évoluer dans ce secteur.
- Si vous êtes proactif.ve dans l'apprentissage des techniques culinaires et des recettes.
- Si vous êtes prêt.e à apprendre et à profiter de l'expérience de nos chefs.
- Si vous êtes résistant.e à la pression durant des heures de pointe.

Informations complémentaires

- Une expérience de 1 an en tant que cuisinier dans un environnement hôtelier ou en collectivité est appréciée.
- Un CAP cuisine est un plus.
- La maîtrise des normes HACCP est exigée.
- **La capacité à travailler debout et en horaires flexibles, y compris les soirées, week-ends et jours fériés.**

Types de contrats : CDD

Salaire : Selon profil

Lieu de travail : Hôtel Bambou, Martinique

Début de travail : à partir du 15/11/2024

**ENVOYEZ VOTRE CV ET VOS MOTIVATIONS À DREAMTEAM@HOTELBAMBOU.FR
avec le titre du poste avant le 3 novembre 2024 (minuit heure locale).**

NOUS RECHERCHONS SOUS-CHEF(FE)



L'expérience Hôtel Bambou commence ici...

L'Hôtel Bambou est un hôtel indépendant détenu par des enfants du pays, amoureux de leur île. En plein développement, l'établissement composé de 193 chambres, 3 villas, des restaurants et bars, un spa et des boutiques, vous propose de prendre part à une expérience salariale unique.

Pourquoi pas vous ? Vos compétences clés pour rejoindre notre équipe :

Assistance à la cheffe de cuisine

- Assister la cheffe dans l'élaboration des menus, la planification des repas et la gestion de la cuisine.

Gestion de l'équipe

- Encadrer, former et motiver les membres de la brigade.
- Assurer une répartition efficace des tâches et superviser la mise en place pour les différents services.

Préparation culinaire

- Participer activement à la préparation et à la cuisson des plats.
- Garantir la présentation et la qualité des plats servis au buffet et à la carte.

Gestion des stocks et Approvisionnements

- Participer à la gestion des stocks de la cuisine : approvisionnement et fraîcheur.

Respect des normes d'hygiène

- S'assurer que tous les membres de l'équipe respectent les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire en vigueur.
- Maintenir un espace de travail propre et organisé, en suivant les procédures de nettoyage et d'entretien des équipements.

Innovation et Créativité

- Être force de proposition pour l'élaboration de nouveaux plats et l'amélioration des recettes existantes.
- Contribuer à la création de menus saisonniers et thématiques.

Collaboration interdépartementale :

- Collaborer avec d'autres départements de l'hôtel : salle, hébergement, direction.
- Participer aux réunions et aux briefings.

Faire partie de la Dream Team c'est aussi...

- Faire partie d'une grande famille
- Contribuer à la richesse locale
- Faire partie d'une structure fièrement martiniquaise
- Être épaulé.e par un CSE
- Des événements internes réguliers
- Des perspectives d'évolution intéressantes

C'est à vous de briller...

- Si vous êtes un.e passionné.e de cuisine.
- Si vous avez une maîtrise parfaite des techniques culinaires traditionnelles et modernes.
- Si vous êtes apte à superviser, diriger, motiver et former une brigade.
- Si vous avez un sens aigu de l'organisation et de la planification de tâches.
- Si vous savez communiquer avec clarté et efficacité.
- Si vous avez le souci du détail et que vous portez attention à la qualité.

Informations complémentaires

- Une expérience de 2 ans minimum à un poste similaire ou en tant que chef.fe de partie dans un environnement hôtelier est appréciée.
- Un CAP cuisine est obligatoire.
- La maîtrise des normes HACCP est exigée.
- **La capacité à travailler debout, en horaires flexibles, y compris les soirées, week-ends et jours fériés.**

Types de contrats : CDD

Salaire : Selon profil

Lieu de travail : Hôtel Bambou, Martinique

Début de travail : à partir du 15/11/2024

**ENVOYEZ VOTRE CV ET VOS MOTIVATIONS À DREAMTEAM@HOTELBAMBOU.FR
avec le titre du poste avant le 3 novembre 2024 (minuit heure locale).**

NOUS RECHERCHONS ÉCONOME



L'expérience Hôtel Bambou commence ici...

L'Hôtel Bambou est un hôtel indépendant détenu par des enfants du pays, amoureux de leur île. En plein développement, l'établissement composé de 193 chambres, 3 villas, des restaurants et bars, un spa et des boutiques, vous propose de prendre part à une expérience salariale unique.

Pourquoi pas vous ? Vos compétences clés pour rejoindre notre équipe :

Gestion des stocks

- Assurer la gestion des stocks de produits alimentaires et des fournitures, en veillant à leur disponibilité et qualité.
- Effectuer des inventaires réguliers pour évaluer les besoins en approvisionnement.

Approvisionnement

- Dénicher des producteurs et artisans locaux.
- Effectuer les commandes des produits nécessaires au bon fonctionnement de la cuisine et des services.
- Négocier avec les fournisseurs pour obtenir les meilleures conditions d'achat, en respectant le budget alloué.
- Dénicher des pépites pour améliorer continuellement les différents services de restauration.

Réception des produits

- Contrôler la qualité et la conformité des produits à la réception, en s'assurant qu'ils répondent aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- Organiser le stockage des produits en respectant les règles de rotation (FIFO) pour éviter les pertes.

Gestion des coûts

- Suivre les coûts des denrées alimentaires et analyser les dépenses.
- Tenir à jour des dossiers d'inventaire et de commande, ainsi que des rapports sur les coûts et les pertes.

Collaboration avec l'équipe de cuisine

- Travailler en étroite collaboration avec les chefs de cuisine et de bar, les autres économes et responsables de restauration.

Faire partie de la Dream Team c'est aussi...

- Faire partie d'une grande famille
- Contribuer à la richesse locale
- Faire partie d'une structure fièrement martiniquaise
- Être épaulé.e par un CSE
- Des événements internes réguliers
- Des perspectives d'évolution intéressantes

C'est à vous de briller...

- Si vous avez à cœur de valoriser la production locale et les produits frais.
- Si vous êtes doté.e d'une aptitude à travailler en équipe.
- Si vous avez des capacités de négociations.
- Si vous êtes autonome et que vous avez un sens aigu de l'organisation.
- Si vous avez le souci du détail et que vous portez une importance à la qualité.

Informations complémentaires

- Une expérience de 2 ans en tant qu'économe dans un environnement d'hôtellerie-restauration ou à un poste similaire.
- La maîtrise des normes HACCP est exigée.
- **La capacité à porter des charges lourdes et à travailler en horaires flexibles, y compris les week-ends et jours fériés.**

Types de contrats : CDD

Salaire : Selon profil

Lieu de travail : Hôtel Bambou, Martinique

Début de travail : à partir du 15/11/2024

**ENVOYEZ VOTRE CV ET VOS MOTIVATIONS À DREAMTEAM@HOTELBAMBOU.FR
avec le titre du poste avant le 3 novembre 2024 (minuit heure locale).**

NOUS RECHERCHONS



ESTHÉTICIEN(NE)-MASSEUR(SE)-SPA PRATICIEN(NE)

L'expérience Hôtel Bambou commence ici...

L'Hôtel Bambou est un hôtel indépendant détenu par des enfants du pays, amoureux de leur île. En plein développement, l'établissement composé de 193 chambres, 3 villas, des restaurants et bars, un spa et des boutiques, vous propose de prendre part à une expérience salariale unique.

Pourquoi pas vous ?
 Vos compétences clés pour rejoindre notre équipe :

Pratique des soins esthétiques

- Réaliser des soins du visage et du corps, incluant des gommages, enveloppements, soins hydratants et anti-âge.
- Proposer des soins adaptés aux besoins et aux attentes des clients, en tenant compte de leur type de peau et de leurs préférences.

Massages

- Effectuer divers types de massages en utilisant des techniques appropriées.
- Adapter les massages selon les besoins spécifiques des clients pour garantir leur bien-être et leur satisfaction.

Conseils et Recommandations

- Fournir des conseils personnalisés sur les soins, les produits et les rituels de beauté à intégrer dans la routine quotidienne des clients.
- Informer les clients sur les bienfaits des soins proposés et les produits utilisés.

Gestion de l'espace spa

- Maintenir la propreté et l'organisation des cabines de soin et des espaces communs du spa.
- S'assurer que les installations (jacuzzi, hammam, douches) répondent aux normes de sécurité et d'hygiène en vigueur.

Accueil de la clientèle

- Accueillir les clients avec courtoisie et professionnalisme, en veillant à créer une atmosphère relaxante et chaleureuse.
- Prendre des rendez-vous, gérer les plannings et assurer le suivi des clients.

Faire partie de la Dream Team c'est aussi...

- Faire partie d'une grande famille
- Contribuer à la richesse locale
- Faire partie d'une structure fièrement martiniquaise
- Être épaulé.e par un CSE
- Des événements internes réguliers
- Des perspectives d'évolution intéressantes

C'est à vous de briller...

- Si vous avez une excellente aptitude à communiquer et un bon relationnel.
- Si pour vous l'univers du bien être et la beauté n'a pas de secret.
- Si vous êtes créatif.ve et attentif.ve aux tendances dans le domaine du bien être et de la beauté.
- Si vous êtes autonome et êtes d'un grand professionnalisme.
- Si vous avez un sens aigu de l'organisation.

Informations complémentaires

- Une expérience dans l'esthétique ou le monde du bien-être, dans un cadre hôtelier est un atout.
- La maîtrise du français, de l'anglais et toute autre langue est un plus.
- Un Brevet ou Baccalauréat professionnel en esthétique ou équivalent est requis.
- **La capacité à travailler en horaires flexibles, y compris les soirées, week-ends et jours fériés.**

Types de contrats : CDD

Salaire : Selon profil

Lieu de travail : Hôtel Bambou, Martinique

Début de travail : à partir du 15/11/2024

**ENVOYEZ VOTRE CV ET VOS MOTIVATIONS À DREAMTEAM@HOTELBAMBOU.FR
avec le titre du poste avant le 3 novembre 2024 (minuit heure locale).**

NOUS RECHERCHONS



CONCIERGE

L'expérience Hôtel Bambou commence ici...

L'Hôtel Bambou est un hôtel indépendant détenu par des enfants du pays, amoureux de leur île. En plein développement, l'établissement composé de 193 chambres, 3 villas, des restaurants et bars, un spa et des boutiques, vous propose de prendre part à une expérience salariale unique.

Pourquoi pas vous ? Vos compétences clés pour rejoindre notre équipe :

Accueil et Information

- Accueillir chaleureusement les clients à leur arrivée et leur fournir des informations sur l'hôtel, les villas, leurs services et les activités locales.
- Être le point de contact principal pour les clients pendant leur séjour, en répondant à toutes leurs questions et demandes.

Gestion des réservations

- Organiser et gérer les réservations pour les restaurants, excursions, activités de loisirs et services de transport.
- S'assurer que toutes les demandes des clients soient traitées rapidement et efficacement.

Service personnalisé

- Anticiper les besoins des clients en offrant des services sur-mesure, tels que l'organisation d'événements spéciaux, de transferts ou de visites guidées.
- Fournir des recommandations sur les attractions locales, les restaurants, les événements et les activités culturelles.

Coordination avec les Services de l'Hôtel :

- Collaborer avec les différents services de l'hôtel et des villas pour assurer un service fluide et de qualité.

Gestion des réclamations

- Écouter et traiter les préoccupations ou plaintes des clients avec professionnalisme, en s'efforçant de trouver des solutions satisfaisantes.
- Maintenir un registre des commentaires des clients pour contribuer à l'amélioration des services de l'hôtel.

Faire partie de la Dream Team c'est aussi...

- Faire partie d'une grande famille
- Contribuer à la richesse locale
- Faire partie d'une structure fièrement martiniquaise
- Être épaulé.e par un CSE
- Des événements internes réguliers
- Des perspectives d'évolution intéressantes

C'est à vous de briller...

- Si vous êtes doté.e d'une excellente aptitude à communiquer et avez un excellent sens du relationnel.
- Si vous connaissez la Martinique et ses atouts comme votre poche.
- Si la satisfaction client est au coeur de vos préoccupations.
- Si vous êtes autonome, organisé et très professionnel.le.
- Si vous suivez les événements, nouveautés et tendances en matière de tourisme en Martinique.

Informations complémentaires

- Une expérience de 1 an en tant que concierge ou dans un poste similaire dans le secteur du tourisme ou l'hôtellerie.
- La maîtrise du français et de l'anglais est obligatoire, toute autre langue est un plus.
- Un Baccalauréat hôtellerie est un atout.
- **La capacité à travailler en horaires flexibles, y compris les soirées, week-ends et jours fériés.**

Types de contrats : CDD

Salaire : Selon profil

Lieu de travail : Hôtel Bambou, Martinique

Début de travail : à partir du 15/11/2024

**ENVOYEZ VOTRE CV ET VOS MOTIVATIONS À DREAMTEAM@HOTELBAMBOU.FR
avec le titre du poste avant le 3 novembre 2024 (minuit heure locale).**

NOUS RECHERCHONS



INTENDANT(E) VILLAS

L'expérience Hôtel Bambou commence ici...

L'Hôtel Bambou est un hôtel indépendant détenu par des enfants du pays, amoureux de leur île. En plein développement, l'établissement composé de 193 chambres, 3 villas, des restaurants et bars, un spa et des boutiques, vous propose de prendre part à une expérience salariale unique.

Pourquoi pas vous ?
Vos compétences clés pour rejoindre notre équipe :

Gestion des Villas

- Superviser l'entretien et la propreté des Villas, en s'assurant que chaque Villa est prête à accueillir les clients dans les meilleures conditions.
- Effectuer un contrôle régulier des équipements et des installations intérieurs et extérieurs.
- Gérer et superviser les prestataires de services externes.
- Effectuer les petits travaux de réparations (électricité, plomberie...) et organiser les réparations avec des prestataires extérieurs au besoin.

Coordination avec l'hôtel

- Collaborer avec les équipes pour assurer une communication fluide et un service cohérent entre les Villas et l'hôtel.
- Participer à la gestion des demandes spéciales des clients en collaboration avec les différents services : conciergerie, réception, réservation, restauration.

Gestion des fournitures

- Gérer l'approvisionnement et les achats d'équipements et fournitures pour les Villas.
- Suivre les stocks et tenir à jour les rapports de dépenses, selon les budgets alloués.

Administratif

- Rédiger des rapports sur l'état des villas et les incidents survenus, afin d'assurer un suivi efficace.
- Participer aux réunions d'équipe pour discuter des retours des clients et des améliorations possibles.

Faire partie de la Dream Team c'est aussi...

- Faire partie d'une grande famille
- Contribuer à la richesse locale
- Faire partie d'une structure fièrement martiniquaise
- Être épaulé.e par un CSE
- Des événements internes réguliers
- Des perspectives d'évolution intéressantes

C'est à vous de briller...

- Si vous êtes autonome et êtes d'un grand professionnalisme.
- Si vous avez un sens aigu de l'organisation et le souci du détail.
- Si vous êtes un touche à tout, très débrouillard.e., dynamique et réactif.ve.
- Si vous avez le sens du service et que la satisfaction client est votre priorité.

Informations complémentaires

- Une expérience de 1 an dans un poste similaire, idéalement dans le secteur de l'hôtellerie, de la conciergerie haut de gamme ou de la location saisonnière est appréciée.
- La maîtrise du français et de l'anglais ou une autre langue est fortement recommandée.
- Un Baccalauréat professionnel en hôtellerie-restauration est un plus.
- **La capacité à travailler en horaires flexibles, y compris les soirées, week-ends et jours fériés.**

Types de contrats : CDD

Salaire : Selon profil

Lieu de travail : Hôtel Bambou, Martinique

Début de travail : à partir du 15/11/2024

**ENVOYEZ VOTRE CV ET VOS MOTIVATIONS À DREAMTEAM@HOTELBAMBOU.FR
avec le titre du poste avant le 3 novembre 2024 (minuit heure locale).**

NOUS RECHERCHONS



FEMME | VALET DE CHAMBRE JOUR

L'expérience Hôtel Bambou commence ici...

L'Hôtel Bambou est un hôtel indépendant détenu par des enfants du pays, amoureux de leur île. En plein développement, l'établissement composé de 193 chambres, 3 villas, des restaurants et bars, un spa et des boutiques, vous propose de prendre part à une expérience salariale unique.

Pourquoi pas vous ?
Vos compétences clés pour rejoindre notre équipe :

Entretien quotidien

- Assurer le nettoyage et la préparation des chambres, y compris le dépoussiérage, le balayage, le lavage des sols et le nettoyage des salles de bain.
- Assure le nettoyage des espaces communs en l'absence de la femme de ménage.
- Effectuer le change du linge, en veillant à respecter nos normes de qualité.

Mise en service

- Veiller à ce que chaque chambre soit impeccable, accueillante, bien ordonnée et prête à l'arrivée des clients.
- S'assurer que les équipements de la chambre (télévision, climatisation, etc.) sont en bon état de fonctionnement et reporter les anomalies à la maintenance.
- Répondre aux besoins spécifiques des clients (décorations de chambre, lits à l'italienne...).

Service client

- Maintenir une attitude courtoise et professionnelle, en respectant la confidentialité et la vie privée des clients.

Gestion des fournitures

- S'assurer que les fournitures de nettoyage sont bien entretenues et stockées correctement.
- Respecter les normes de sécurité et les pratiques d'hygiène lors de l'utilisation des produits de nettoyage.
- Participer à l'inventaire des fournitures et équipements nécessaires au bon fonctionnement des opérations.

Faire partie de la Dream Team c'est aussi...

- Faire partie d'une grande famille
- Contribuer à la richesse locale
- Faire partie d'une structure fièrement martiniquaise
- Être épaulé.e par un CSE
- Des événements internes réguliers
- Des perspectives d'évolution intéressantes

C'est à vous de briller...

- Si vous avez le souci du détail.
- Si vous êtes soigneux.se et que la propreté est votre mot d'ordre.
- Si vous êtes autonome et avez le sens des priorités.
- Si vous avez une bonne condition physique.
- Si vous êtes discret.e et que la satisfaction client fait partie de vos valeurs.

Informations complémentaires

- Une expérience en service d'étage est un atout.
- La maîtrise du français et de l'anglais, toute autre langue est un plus.
- La connaissance des techniques de nettoyage et des normes d'hygiène est exigée
- **La capacité à travailler debout, en horaires flexibles, y compris les soirées, week-ends et jours fériés.**

Types de contrats : CDD/Saisonnier/Extra

Salaire : Selon profil

Lieu de travail : Hôtel Bambou, Martinique

Début de travail : à partir du 15/11/2024

ENVOYEZ VOTRE CV ET VOS MOTIVATIONS À DREAMTEAM@HOTELBAMBOU.FR
avec le titre du poste avant le 3 novembre 2024 (minuit heure locale).

NOUS RECHERCHONS



FEMME | VALET DE CHAMBRE SOIR

L'expérience Hôtel Bambou commence ici...

L'Hôtel Bambou est un hôtel indépendant détenu par des enfants du pays, amoureux de leur île. En plein développement, l'établissement composé de 193 chambres, 3 villas, des restaurants et bars, un spa et des boutiques, vous propose de prendre part à une expérience salariale unique.

Pourquoi pas vous ?
 Vos compétences clés pour rejoindre notre équipe :

Entretien quotidien

- Assurer le nettoyage et la préparation des chambres, y compris le dépoussiérage, le balayage, le lavage des sols et le nettoyage des salles de bain.
- Changer le linge de lit et serviettes, en veillant à respecter nos normes de qualité.

Mise en service

- Veiller à ce que chaque chambre soit impeccable, accueillante, bien ordonnée et prête pour la nuit des clients.
- Répondre aux besoins spécifiques des clients (décorations de chambre, lits à l'italienne...).

Service client

- Maintenir une attitude courtoise et professionnelle, en respectant la confidentialité et la vie privée des clients.

Spécificités au service du soir

- Effectuer le service couverture en soirée, pour le confort nocturne des clients, selon nos normes de qualité.
- S'adapter aux besoins changeants, y compris des tâches imprévues comme le nettoyage d'une chambre après un départ tardif.
- Gérer les éventuelles situations d'urgence.
- Être à l'écoute des clients et se soucier de leur bien-être.

Collaboration

- Travailler en étroite collaboration avec la réception et la conciergerie, sous la supervision du superviseur soir et des gouvernantes.

Faire partie de la Dream Team c'est aussi...

- Faire partie d'une grande famille
- Contribuer à la richesse locale
- Faire partie d'une structure fièrement martiniquaise
- Être épaulé.e par un CSE
- Des événements internes réguliers
- Des perspectives d'évolution intéressantes

C'est à vous de briller...

- Si vous avez le souci du détail.
- Si vous êtes soigneux.se et que la propreté est votre mot d'ordre.
- Si vous êtes autonome et avez le sens des priorités.
- Si vous avez une bonne condition physique.
- Si vous êtes discret.e et que la satisfaction client fait partie de vos valeurs.

Informations complémentaires

- Une expérience en service d'étage est un atout.
- La maîtrise du français, toute autre langue est un plus.
- La connaissance des techniques de nettoyage et des normes d'hygiène est exigée
- **La capacité à travailler debout, y compris les soirées, week-ends et jours fériés.**

Types de contrats : CDD temps partiel de 16h à 20h

Salaire : Selon profil

Lieu de travail : Hôtel Bambou, Martinique

Début de travail : à partir du 15/11/2024

ENVOYEZ VOTRE CV ET VOS MOTIVATIONS À DREAMTEAM@HOTELBAMBOU.FR
avec le titre du poste avant le 3 novembre 2024 (minuit heure locale).

NOUS RECHERCHONS



ÉQUIPIER DE CHAMBRE SOIR

L'expérience Hôtel Bambou commence ici...

L'Hôtel Bambou est un hôtel indépendant détenu par des enfants du pays, amoureux de leur île. En plein développement, l'établissement composé de 193 chambres, 3 villas, des restaurants et bars, un spa et des boutiques, vous propose de prendre part à une expérience salariale unique.

Pourquoi pas vous ?
Vos compétences clés pour rejoindre notre équipe :

Assistance aux équipes de ménage et étages

- Assister les équipes de ménage dans leurs tâches quotidiennes pour assurer un service efficace et de qualité.
- Collaborer avec les membres de l'équipe des étages pour garantir que chaque chambre et espace soit propre et accueillant.

Réapprovisionnement des espaces communs

- S'assurer que les espaces communs (hall, couloirs, salles de réunion, etc.) soient bien approvisionnés et entretenus tout au long de la journée.
- Réapprovisionner les fournitures nécessaires (savons, serviettes, brochures...) dans les espaces communautaires.

Tâches de nettoyage en soirée

- Effectuer des tâches ponctuelles, telles que le nettoyage des espaces communs, des sanitaires et d'autres zones selon les besoins.
- Assurer que toutes les zones de l'hôtel soient maintenues dans un état de propreté optimal.

Service client

- Être disponible pour répondre aux demandes des clients, fournir des articles supplémentaires (serviettes, produits de toilette, etc.) et gérer les demandes spéciales.
- Maintenir une attitude courtoise et professionnelle, en respectant la confidentialité et la vie privée des clients.

Faire partie de la Dream Team c'est aussi...

- Faire partie d'une grande famille
- Contribuer à la richesse locale
- Faire partie d'une structure fièrement martiniquaise
- Être épaulé.e par un CSE
- Des événements internes réguliers
- Des perspectives d'évolution intéressantes

C'est à vous de briller...

- Si vous avez le souci du détail.
- Si vous êtes soigneux.se et que la propreté est votre mot d'ordre.
- Si vous êtes autonome et avez le sens des priorités.
- Si vous avez une bonne condition physique.
- Si vous êtes discret.e et que la satisfaction client fait partie de vos valeurs.

Informations complémentaires

- Une expérience en service d'étage est un atout.
- La maîtrise du français, toute autre langue est un plus.
- La connaissance des techniques de nettoyage et des normes d'hygiène est exigée
- **La capacité à travailler debout, y compris les soirées, week-ends et jours fériés.**

Types de contrats : CDD de 12h à 20h

Salaire : Selon profil

Lieu de travail : Hôtel Bambou, Martinique

Début de travail : à partir du 15/11/2024

ENVOYEZ VOTRE CV ET VOS MOTIVATIONS À DREAMTEAM@HOTELBAMBOU.FR
avec le titre du poste avant le 3 novembre 2024 (minuit heure locale).

NOUS RECHERCHONS



SUPERVISEUR(SE) CHAMBRE JOUR

L'expérience Hôtel Bambou commence ici...

L'Hôtel Bambou est un hôtel indépendant détenu par des enfants du pays, amoureux de leur île. En plein développement, l'établissement composé de 193 chambres, 3 villas, des restaurants et bars, un spa et des boutiques, vous propose de prendre part à une expérience salariale unique.

Pourquoi pas vous ?
 Vos compétences clés pour rejoindre notre équipe :

Supervision de l'équipe de ménage

- Superviser et coordonner l'activité de l'équipe de nettoyage de jour pour garantir le respect de nos procédures et normes de qualité.
- Assurer la formation et l'intégration des nouveaux collègues dans les pratiques de nettoyage et les protocoles de service.

Inspection

- Inspecter régulièrement les chambres et les espaces communs pour garantir qu'ils respectent nos standards de propreté et de présentation.
- Fournir des retours constructifs à l'équipe et mettre en œuvre les actions d'amélioration nécessaires.

Gestion des demandes des clients

- Gérer les demandes des clients concernant les services de nettoyage et les besoins spécifiques, en s'assurant de leur satisfaction.

Confidentialité et Propreté

- Assurer la confidentialité des informations des clients.
- Maintenir un haut niveau de propreté dans toutes les zones de l'hôtel.
- Veiller à ce que les procédures de sécurité et d'hygiène soient respectées.

Administratif

- Effectuer la planification des horaires, le suivi des inventaires et la gestion des fournitures de nettoyage.
- Rédiger des rapports sur l'état des chambres, les performances de l'équipe et les retours des clients.

Faire partie de la Dream Team c'est aussi...

- Faire partie d'une grande famille
- Contribuer à la richesse locale
- Faire partie d'une structure fièrement martiniquaise
- Être épaulé.e par un CSE
- Des événements internes réguliers
- Des perspectives d'évolution intéressantes

C'est à vous de briller...

- Si vous avez le souci du détail.
- Si vous êtes soigneux.se et que la propreté est votre mot d'ordre.
- Si vous êtes autonome et avez le sens des priorités.
- Si vous êtes discret.e et que la satisfaction client fait partie de vos valeurs.

Informations complémentaires

- Une expérience dans la gestion du service des étages est un atout.
- La maîtrise du français et toute autre langue est un plus.
- Un Baccalauréat professionnel en hôtellerie est apprécié.
- La connaissance des techniques de nettoyage et des normes d'hygiène est exigée.
- **La capacité à travailler debout, en horaires flexibles, week-ends et jours fériés.**

Types de contrats : CDD à temps plein

Salaire : Selon profil

Lieu de travail : Hôtel Bambou, Martinique

Début de travail : à partir du 15/11/2024

ENVOYEZ VOTRE CV ET VOS MOTIVATIONS À DREAMTEAM@HOTELBAMBOU.FR
avec le titre du poste avant le 3 novembre 2024 (minuit heure locale).

NOUS RECHERCHONS



SUPERVISEUR(SE) CHAMBRE SOIR

L'expérience Hôtel Bambou commence ici...

L'Hôtel Bambou est un hôtel indépendant détenu par des enfants du pays, amoureux de leur île. En plein développement, l'établissement composé de 193 chambres, 3 villas, des restaurants et bars, un spa et des boutiques, vous propose de prendre part à une expérience salariale unique.

Pourquoi pas vous ?
Vos compétences clés pour rejoindre notre équipe :

Supervision de l'équipe de ménage

- Superviser et coordonner l'activité de l'équipe du soir pour garantir le respect de nos procédures et normes de qualité.
- Assurer la formation et l'intégration des nouveaux collègues dans les pratiques de nettoyage et les protocoles de service spécifiques au soir.

Inspection

- Inspecter les espaces communs et les chambres suite au service couverture en soirée, pour le confort nocturne des clients, selon nos normes de qualité.

Gestion des demandes des clients

- Gérer les demandes des clients concernant les services de nettoyage et les besoins spécifiques, en s'assurant de leur satisfaction.
- S'adapter aux besoins changeants, y compris des tâches imprévues, les situations d'urgence et les demandes de dernière minute.

Confidentialité et Propreté

- Assurer la confidentialité des informations des clients.
- Maintenir un haut niveau de propreté dans toutes les zones de l'hôtel.
- Veiller à ce que les procédures de sécurité et d'hygiène soient respectées.

Administratif

- Effectuer la planification des horaires, le suivi des inventaires et la gestion des fournitures de nettoyage.

Faire partie de la Dream Team c'est aussi...

- Faire partie d'une grande famille
- Contribuer à la richesse locale
- Faire partie d'une structure fièrement martiniquaise
- Être épaulé.e par un CSE
- Des événements internes réguliers
- Des perspectives d'évolution intéressantes

C'est à vous de briller...

- Si vous avez le souci du détail.
- Si vous êtes soigneux.se et que la propreté est votre mot d'ordre.
- Si vous êtes autonome et avez le sens des priorités.
- Si vous êtes discret.e et que la satisfaction client fait partie de vos valeurs.

Informations complémentaires

- Une expérience dans la gestion du service des étages est un atout.
- La maîtrise du français et toute autre langue est un plus.
- Un Baccalauréat professionnel en hôtellerie est apprécié.
- La connaissance des techniques de nettoyage et des normes d'hygiène est exigée.
- **La capacité à travailler debout, en horaires flexibles, week-ends et jours fériés.**

Types de contrats : CDD à temps partiel de 16h à 20h.

Salaire : Selon profil

Lieu de travail : Hôtel Bambou, Martinique

Début de travail : à partir du 15/11/2024

ENVOYEZ VOTRE CV ET VOS MOTIVATIONS À DREAMTEAM@HOTELBAMBOU.FR
avec le titre du poste avant le 3 novembre 2024 (minuit heure locale).

NOUS RECHERCHONS



LINGÈRE | PERSONNEL DE LINGERIE

L'expérience Hôtel Bambou commence ici...

L'Hôtel Bambou est un hôtel indépendant détenu par des enfants du pays, amoureux de leur île. En plein développement, l'établissement composé de 193 chambres, 3 villas, des restaurants et bars, un spa et des boutiques, vous propose de prendre part à une expérience salariale unique.

Pourquoi pas vous ? Vos compétences clés pour rejoindre notre équipe :

Entretien et Gestion du linge

- Être responsable de l'entretien et de la gestion du linge de l'hôtel, y compris les draps, serviettes et uniformes du personnel.
- Effectuer le tri du linge sale, le laver, le sécher et le plier conformément aux procédures de l'hôtel.

Propreté et Présentation

- Veiller à la propreté, au repassage et au pliage des textiles pour garantir une présentation impeccable avant leur redistribution.
- Contrôler la qualité du linge avant de le remettre au personnel concerné, en s'assurant qu'il soit en bon état.
- Effectuer des retouches de couture basiques au besoin.

Gestion des stocks

- Suivre les niveaux de stock de linge et signaler tout besoin de remplacement ou de réapprovisionnement.
- Participer à l'inventaire régulier des textiles pour assurer une bonne gestion des ressources.

Collaboration avec les équipes

- Collaborer étroitement avec les équipes de nettoyage et de réception pour répondre rapidement aux besoins de linge, en fonction des demandes spécifiques.

Respect des normes de sécurité et d'hygiène

- Respecter les normes de sécurité et d'hygiène lors de la manipulation et de l'entretien du linge.
- Maintenir un environnement de travail propre et organisé dans la buanderie.

Faire partie de la Dream Team c'est aussi...

- Faire partie d'une grande famille
- Contribuer à la richesse locale
- Faire partie d'une structure fièrement martiniquaise
- Être épaulé.e par un CSE
- Des événements internes réguliers
- Des perspectives d'évolution intéressantes

C'est à vous de briller...

- Si vous avez le souci du détail et de la propreté.
- Si vous maîtriser les techniques de blanchisserie et avez la connaissance des textiles.
- Si vous savez manipuler les produits de blanchisserie.
- Si vous avez une bonne condition physique.
- Si vous êtes à l'écoute des besoins des clients et des équipes.

Informations complémentaires

- Une expérience à un poste similaire, idéalement dans le secteur de l'hôtellerie ou de la blanchisserie est souhaitable.
- Un niveau CAP, BEP ou bac professionnel est apprécié.
- **La capacité à travailler en horaires flexibles, y compris les soirées, week-ends et jours fériés.**

Types de contrats : CDD

Salaire : Selon profil

Lieu de travail : Hôtel Bambou, Martinique

Début de travail : à partir du 15/11/2024

**ENVOYEZ VOTRE CV ET VOS MOTIVATIONS À DREAMTEAM@HOTELBAMBOU.FR
avec le titre du poste avant le 3 novembre 2024 (minuit heure locale).**

NOUS RECHERCHONS



PLAGISTE

L'expérience Hôtel Bambou commence ici...

L'Hôtel Bambou est un hôtel indépendant détenu par des enfants du pays, amoureux de leur île. En plein développement, l'établissement composé de 193 chambres, 3 villas, des restaurants et bars, un spa et des boutiques, vous propose de prendre part à une expérience salariale unique.

Pourquoi pas vous ? Vos compétences clés pour rejoindre notre équipe :

Gestion des espaces de plage

- Accueillir les clients d'hôtel, Villas et les clients non-hébergés, en leur fournissant des informations sur les services de plage.
- Préparer et entretenir les parasols et transats, en s'assurant qu'ils soient toujours propres et en bon état.

Service client

- Assurer un service de qualité en répondant aux demandes des clients et en s'assurant de leur confort sur la plage.
- Gérer la location de parasols et transats pour les clients non-hébergés, en prenant les paiements et en fournissant des reçus.

Gestion des serviettes de plage

- Remettre les serviettes de plage aux clients d'hôtel et Villas.
- Gérer le stock de serviettes de plage, ainsi que leur lavage et séchage.
- Effectuer le suivi des serviettes prêtées, en signalant les pertes éventuelles.

Sécurité et Surveillance

- Veiller à la sécurité des clients sur la plage, en signalant toutes situation dangereuse ou tout comportement inapproprié.
- Être en mesure de réagir rapidement en cas d'urgence, en suivant les protocoles de sécurité établis.

Entretien général

- Participer à l'entretien de la plage et de la place, en veillant à ce que l'environnement soit propre et accueillant.

Collaboration avec les autres services

- Collaborer avec les équipes de nettoyage et de restauration pour assurer un service fluide et efficace sur la plage.

Faire partie de la Dream Team c'est aussi...

- Faire partie d'une grande famille
- Contribuer à la richesse locale
- Faire partie d'une structure fièrement martiniquaise
- Être épaulé.e par un CSE
- Des événements internes réguliers
- Des perspectives d'évolution intéressantes

C'est à vous de briller...

- Si vous avez un excellent sens du service à la clientèle.
- Si vous êtes autonome et organisé.
- Si vous ne craignez pas le soleil et la chaleur.
- Si vous êtes sensible à l'esthétique afin de créer un espace de plage attrayant.
- Si vous avez la capacité à vous adapter aux demandes des clients et aux conditions climatiques.

Informations complémentaires

- Une expérience à un poste similaire est appréciée, mais pas obligatoire.
- La maîtrise du français et de l'anglais, toute autre langue est un atout.
- Une formation de sauveteur.se ou surveillant.e de baignade est un plus.
- **La capacité à travailler sous le soleil, porter des charges lourdes, en horaires flexibles, y compris les week-ends et jours fériés.**

Types de contrats : Temps partiel

Salaire : Selon profil

Lieu de travail : Hôtel Bambou, Martinique

Début de travail : à partir du 15/11/2024

**ENVOYEZ VOTRE CV ET VOS MOTIVATIONS À DREAMTEAM@HOTELBAMBOU.FR
avec le titre du poste avant le 3 novembre 2024 (minuit heure locale).**

NOUS RECHERCHONS

AGENT(E) DE SÉCURITÉ

L'expérience Hôtel Bambou commence ici...

L'Hôtel Bambou est un hôtel indépendant détenu par des enfants du pays, amoureux de leur île. En plein développement, l'établissement composé de 193 chambres, 3 villas, des restaurants et bars, un spa et des boutiques, vous propose de prendre part à une expérience salariale unique.

Pourquoi pas vous ?
Vos compétences clés pour rejoindre notre équipe :

Surveillance

- Assurer la sécurité des clients, du personnel et des biens de l'hôtel.
- Assurer une surveillance constante des lieux (chambres standard et culture créole, jardins, restaurants, bar, spa, place, piscines, plage, parkings, etc.).
- Contrôler l'accès à l'hôtel et ses parties communes, en gérant les entrées et sorties et en s'assurant qu'aucune personne non-autorisée n'accède aux zones sensibles de l'hôtel.
- Planifier et organiser les rondes de sécurité et les interventions en fonction de l'affluence et des événements spéciaux.

Intervention

- Identifier les menaces potentielles et évaluer les risques liés à la sécurité de l'établissement et des clients.
- Réagir rapidement en cas d'incidents, d'alertes ou de comportements suspects.
- Assurer la gestion des situations d'urgence (incendie, évacuation, etc.).
- Savoir désamorcer les tensions et gérer les conflits de manière pacifique.

Assistance

- Fournir un soutien aux clients en cas de besoin, répondre à leurs questions et les orienter à travers l'hôtel.

Rapports

- Rédiger des rapports d'incidents et tenir un registre des activités de sécurité.

Communication

- Collaborer avec les autres départements de l'hôtel pour garantir une sécurité optimale et un service de qualité.

Faire partie de la Dream Team c'est aussi...

- Faire partie d'une grande famille
- Contribuer à la richesse locale
- Faire partie d'une structure fièrement martiniquaise
- Être épaulé.e par un CSE
- Des événements internes réguliers
- Des perspectives d'évolution intéressantes

C'est à vous de briller...

- Si vous avez un sens aigu de l'observation.
- Si vous maîtrisez les lois et règlements en matière de sécurité.
- Si vous aimez être au contact des gens.
- Si vous savez communiquer de façon claire et efficace.
- Si vous êtes discret.e et avez une éthique professionnelle.
- Si vous êtes capable de rester calme et efficace sous pression.

Informations complémentaires

- Une expérience à un poste similaire, idéalement dans le secteur de l'hôtellerie est appréciée.
- La maîtrise du français et de l'anglais, toute autre langue est un plus.
- La Certification Qualification Professionnelle agent de prévention et sécurité est obligatoire.
- **La capacité à travailler en horaires flexibles, y compris les nuits, week-ends et jours fériés.**

Types de contrats : Temps partiel

Salaire : Selon profil

Lieu de travail : Hôtel Bambou, Martinique

Début de travail : à partir du 15/11/2024

ENVOYEZ VOTRE CV ET VOS MOTIVATIONS À DREAMTEAM@HOTELBAMBOU.FR
avec le titre du poste avant le 3 novembre 2024 (minuit heure locale).

NOUS RECHERCHONS



RÉCEPTIONNISTE - NIGHT AUDITOR

L'expérience Hôtel Bambou commence ici...

L'Hôtel Bambou est un hôtel indépendant détenu par des enfants du pays, amoureux de leur île. En plein développement, l'établissement composé de 193 chambres, 3 villas, des restaurants et bars, un spa et des boutiques, vous propose de prendre part à une expérience salariale unique.

Pourquoi pas vous ? Vos compétences clés pour rejoindre notre équipe :

Service à la clientèle

- Accueillir les clients avec courtoisie et professionnalisme en journée et en soirée.
- Gérer les demandes et réclamations de manière proactive et efficace.
- Donner des informations sur les services de l'hôtel, les attractions locales et d'autres recommandations.

Gestion de la réception

- Prendre, modifier et annuler des réservations, ainsi que pour gérer les disponibilités.
- Enregistrer les arrivées et les départs des clients.
- Traiter les paiements et gérer une caisse.
- Maîtriser les méthodes d'audit et de reporting pour le shift du soir.

Communication et Collaboration

- Communiquer aisément à l'oral, en interagissant avec les clients et les équipes en face à face et par téléphone.
- Rédiger des e-mails professionnels et des rapports de fin de shift clairs.
- Collaborer avec tous les services de l'hôtel.

Gestion du temps et Organisation

- Organiser et prioriser les tâches, notamment lors des périodes de forte affluence.
- Gérer le standard téléphonique.
- Traiter des demandes des clients de façon efficace, tout en maintenant un haut niveau de service.

Connaissance des systèmes Informatiques

- Être à l'aise avec les logiciels de gestion hôtelière (PMS), les outils hôteliers et les logiciels de bureautique (Word, Excel, etc.).

Faire partie de la Dream Team c'est aussi...

- Faire partie d'une grande famille
- Contribuer à la richesse locale
- Faire partie d'une structure fièrement martiniquaise
- Être épaulé.e par un CSE
- Des événements internes réguliers
- Des perspectives d'évolution intéressantes

C'est à vous de briller...

- Si vous êtes naturellement souriant.e et organisé.e.
- Si vous savez communiquer, écouter et que vous avez un bon sens du relationnel.
- Si la satisfaction client est au cœur de vos préoccupations.
- Si vous savez rester serein et efficace lors des fortes affluences ou face à des clients difficiles.
- Si vous êtes apte à travailler seul.e les nuits et à faire face à d'éventuelles situations d'urgence.

Informations complémentaires

- Une expérience d'au moins 1 an en tant que réceptionniste et/ou night est fortement appréciée.
- La maîtrise du français et de l'anglais, toute autre langue est un plus.
- Un Baccalauréat en hôtellerie ou dans gestion de la relation client est exigé.
- **La capacité à travailler en horaires flexibles, y compris les nuits, week-ends et jours fériés.**

Types de contrats : CDD

Salaire : Selon profil

Lieu de travail : Hôtel Bambou, Martinique

Début de travail : à partir du 15/11/2024

**ENVOYEZ VOTRE CV ET VOS MOTIVATIONS À DREAMTEAM@HOTELBAMBOU.FR
avec le titre du poste avant le 3 novembre 2024 (minuit heure locale).**