



DIRECTEUR / TRICE D'AUBERGE

- Gestion complète de l'auberge
- Management des équipes de restauration et d'entretien
- Promouvoir et développer l'auberge
- Assurer un suivi comptable des recettes et des dépenses

AUBERGE

Infrastructures :

- Assurer le suivi et mettre en place des outils permettant le bon fonctionnement de l'auberge (stock restauration et bar, cuve de gas, fuel, lingerie, produits d'entretien etc.)
- Assurer la gestion des fonctions vitales du site (Génératrice, puits, accessibilité des routes)
- Responsable de l'entretien des infrastructures (chambres, chalets, auberge)

Commercial :

- S'assurer de la cohérence des prix, et des prestations au niveau local
- Suivi de la satisfaction des clients avec l'aide du Coordinateur
- Gestion des relations avec les acteurs du tourisme local en relation avec le coordinateur
- Gestion du site internet de l'auberge

Comptabilité :

- Présenter des résultats hebdomadaires des coûts et bénéfices
- Responsable des caisses et gestion des balances de caisse

Restauration :

- Gestion des cuisines et de la qualité des repas
- Développement des menus
- Responsable des repas des activités et de leur préparation
- Gestion du bar

ACTIVITES

- Responsable du suivi des locations de matériel et de leur entretien
- Développement de prestations pour les usagers

HEBERGEMENT

- Responsable des réservations
- Responsable des ménages des chambres, chalets et auberge

RESSOURCES HUMAINES

- Management de l'équipe de l'auberge (Formation et évaluation des équipes, fidélisation du personnel)
- Planification de l'horaire du personnel de nettoyage et de restauration
- Gestion du tableau des heures pour les payes et de l'attribution des pourboires