



OFFRE D'EMPLOI

Duo d'hobergeurs : directeurs du Hob Orelle

Un mot sur Evi Hob !

Evi Hob est la marque leader de l'hospitality des villes et villages de campagne ! Evi Hob a lancé en 2020 le concept du Hob : le confort de l'hôtel et la convivialité d'une table d'auberge. Plus qu'un hôtel, le Hob est un véritable lieu de vie à taille humaine. Au Hob, on se pose, on échange, on trinque, on danse, on co-work, on dort, on profite et on prend du bon temps. Ouvert à tous, voyageurs longue durée ou de passage, habitants du coin ou de plus loin, des familles, des couples amoureux (ou pas), auront le plaisir de se croiser.

Chaque Hob offre une expérience inoubliable dans un concept inédit lifestyle pour retrouver le goût des choses simples.

On s'engage à travers notre concept à être inclusif, respectueux de l'environnement, acteur de l'économie locale et responsable.

Chez Evi Hob, on a le goût de faire découvrir la magie de nos terroirs et nos territoires.

Loin des villes et près du vrai, l'immersion locale est notre promesse.

Le Hob est dirigé par un ou deux hobergeurs, d'une hob'rigade en cuisine, d'une équipe de j'hobeurs.

Et si vous étiez le.la prochain.e à rejoindre notre équipe un peu folle pour casser les codes de l'hôtellerie traditionnelle ?

Le Hob Orelle est une construction neuve réalisée en collaboration avec la commune d'Orelle. Hybride, ce Hob offre des chambres doubles, familiales ainsi que des dortoirs (les Dodos). Ambiance conviviale après ski au restaurant avec une atmosphère lifestyle !

L'ouverture est prévue le 6 décembre 2024.





OFFRE D'EMPLOI

Duo d'hobergeurs : directeurs du Hob Orelle

Vous aussi, vous avez envie de casser les codes de l'hôtellerie traditionnelle pour répondre aux nouveaux enjeux et nouvelles attentes des voyageurs ?

Candidatez au poste de duo d'hobergeurs !

Après un parcours d'intégration et avec l'accompagnement des services support du siège, vous serez :

- Les garants de la qualité de la prestation Evi Hob
- Les ambassadeurs locaux de la marque
- Vous organiserez et participerez la vie du Hob
- Vous serez des managers bienveillants pour une performance la plus naturelle possible

Les qualités et compétences de notre duo d'hobergeurs coup de ♥

- Esprit entrepreneurial
- Polyvalence, implication, initiative, curiosité et esprit d'équipe
- Gestion d'un centre de profit, gestion RH, recrutement et management, entretiens structurels, suivi de la qualité
- Connaissance de la Savoie
- Maîtrise de l'anglais

A SAVOIR !!!

Vous serez logés dans l'appartement neuf du Hob spécialement conçu pour vous (2 chambres).

Ce challenge vous intéresse ?

Intégrer Evi Hob, c'est rejoindre une équipe dynamique, enthousiaste, joviale et pleine d'ambition.

Type d'emploi : CDI

Rémunération : de 4 000€ à 4 600€ selon profil pour le duo.

Date de prise de poste : 10 novembre 2024

Les candidatures individuelles seront également traitées.





OFFRE D'EMPLOI

Hob'Chef : Chef de cuisine du Hob Orelle

Un mot sur Evi Hob !

Evi Hob est la marque leader de l'hospitality des villes et villages de campagne ! Evi Hob a lancé en 2020 le concept du Hob : le confort de l'hôtel et la convivialité d'une table d'auberge. Plus qu'un hôtel, le Hob est un véritable lieu de vie à taille humaine. Au Hob, on se pose, on échange, on trinque, on danse, on co-work, on dort, on profite et on prend du bon temps. Ouvert à tous, voyageurs longue durée ou de passage, habitants du coin ou de plus loin, des familles, des couples amoureux (ou pas), auront le plaisir de se croiser.

Chaque Hob offre une expérience inHOBlisable dans un concept inédit lifestyle pour retrouver le goût des choses simples.

On s'engage à travers notre concept à être inclusif, respectueux de l'environnement, acteur de l'économie locale et responsable.

Chez Evi Hob, on a le goût de faire découvrir la magie de nos terroirs et nos territoires.

Loin des villes et près du vrai, l'immersion locale est notre promesse.

Le Hob est dirigé par un ou deux hobergeurs, d'une hob'rigade en cuisine, d'une équipe de j'hobeurs.

Et si vous étiez le.la prochain.e à rejoindre notre équipe un peu folle pour casser les codes de l'hôtellerie traditionnelle ?

Le Hob Orelle est une construction neuve réalisée en collaboration avec la commune d'Orelle. Hybride, ce Hob offre des chambres doubles, familiales ainsi que des dortoirs (les Dodos). Ambiance conviviale après ski au restaurant avec une atmosphère lifestyle !

L'ouverture est prévue le 6 décembre 2024.





OFFRE D'EMPLOI

Hob'Chef : Chef de cuisine du Hob Orelle

LES MISSIONS DU HOB'CHEF :

Vous souhaitez intégrer la grande famille Evi Hob ? Vous aimez la cuisine authentique mais innovante avec une pointe de souvenir de notre enfance, une cuisine généreuse, joyeuse et de qualité qui s'inspire des spécialités locales, vous êtes au bon endroit !

Si vous nous rejoignez, vous serez :

- Responsable de la création de la carte du petit-déjeuner au dîner (en collaboration avec la direction du Hob) dans lesquels les clients retrouveront l'authenticité, la générosité, la convivialité, l'immersion locale que promet le Hob
- Garant.e de la qualité du service pour 60 couverts,
- Garant.e du rangement et du nettoyage en cuisine ainsi que du stockage des aliments
- En charge du recrutement, du management et de l'animation de votre brigade de cuisine
- Garant.e du respect des normes d'hygiène et maîtrisez les procédures HACCP
- La clé pour une rentabilité de la cuisine par une utilisation optimale des marchandises, une gestion rigoureuse et le respect des ratios.

Liaison hiérarchique :

Direction générale du Hob

Liaison fonctionnelle

Equipe polyvalent salariés

Second de cuisine





OFFRE D'EMPLOI

Hob'Chef : Chef de cuisine du Hob Orelle

Ce que nous devons réaliser ensemble SEULEMENT si :

- Passionné.e & créatif.ve, vous avez un avis sur ce qui est croquant et gourmand.
- Vous êtes organisé.e et ne vous laissez jamais déborder ! Vous faites appliquer à la lettre près les bonnes recettes du Hob : quantités, présentation et appréciation, tout y est !
- Vous savez traduire parfaitement ses recettes en fiches techniques; Evi Hob laisse faire les pros ! Vous aimez quand il y a du volume et on ne parle de la musique mais des couverts :)
- Excellent.e gestionnaire vous maîtrisez le contrôle des coûts, l'analyse des chiffres & l'optimisation de la productivité.
- Vous êtes pédagogue et vous avez le goût de transmettre vos connaissances.
- Un de vos kiff est de voir votre resto full !!! Mega full, l'autre kiff est de trouver le truc et astuce pour qu'il le reste...
- Véritable moteur, vous savez motiver et fédérer la brigade.
- Vous savez gérer la pression, et on ne parle pas de la boisson...après le service.
- Vous entretenez d'excellentes relations avec vos fournisseurs et ils vous adorent !
- Vous savez mobiliser les ressources nécessaires au bon moment (Humaines, Financières & Administratives) pour mener à bien votre mission.

Plus qu'à vous démarquer !

A très vite

L'équipe Evi Hob

Type d'emploi : CDI

Rémunération : 2 500,00€ par mois

