



## ***Un(e) responsable des espaces d'hébergement***

### ***en CDI, à temps complet***

#### **Description de la structure**

Fondée par l'ordre des Templiers au cours du XII<sup>e</sup> siècle, la Commanderie d'Arville constitue par l'importance des bâtiments encore existants, un ensemble unique parmi les mieux conservés de France. Très remaniée au fil des siècles la Commanderie est finalement préservée grâce à la création d'un syndicat intercommunal qui acquiert les différents bâtiments et aménage le « Centre d'interprétation des ordres de la chevalerie » en 1999 dans le but d'ouvrir le site au public.

Aujourd'hui propriété de la Communauté de communes des Collines du Perche, la collectivité et l'association gestionnaire engagent en 2025 une grande campagne de travaux visant à restaurer l'ancien logis afin d'y déployer les services d'accueil du public, de billetterie et de boutique, et à refondre entièrement le musée sur l'histoire des Templiers dans les communs.

Situés à une centaine de mètres du site historique, les espaces d'hébergement proposent 95 couchages répartis dans 23 chambres et permettent d'accueillir tout type de clientèles, et en particulier de nombreux séjours pédagogiques.

L'ensemble des activités de visite et d'hébergement est géré et exploité par l'association « La Commanderie d'Arville », via une convention pluriannuelle d'objectifs et de moyens conclue avec la Communauté de communes des Collines du Perche.

#### **Description du poste**

Sous la responsabilité de la direction, le responsable des espaces d'hébergement est le garant du bon fonctionnement quotidien, de la qualité des services et de l'image de l'établissement. Il encadre, coordonne et contrôle le personnel sous sa responsabilité et les différents prestataires liés à l'activité (restauration, blanchisserie, entretien et maintenance...).

Dans le cadre de ces objectifs, il contribue à améliorer l'image de marque de la structure dans le but d'attirer et de fidéliser les différents types de clientèles.

##### **- Activités principales**

###### Gestion courante

- Organiser l'accueil et le séjour de la clientèle (préparation des chambres, des sanitaires, des salles de restauration, états des lieux d'entrée et de sortie, régimes alimentaires particuliers...), en lien avec le service accueil, gestion
- Assurer le service des repas et la plonge
- Gérer les contacts et commandes (suivi des stocks, passages et réception des commandes) avec les prestataires et fournisseurs, en lien avec la direction le cas échéant
- Assurer l'entretien des bâtiments
- Suivre les opérations d'entretien et de maintenance de l'établissement

###### Management et gestion des collaborateurs

- Superviser et animer le travail de l'équipe de l'hébergement
- Définir et faire appliquer, en lien avec la direction, les règles de fonctionnement

- Etablir et gérer les plannings du personnel de manière à anticiper au mieux les pics d'activité
- Participer au recrutement et à la formation de nouveaux membres de l'équipe

Qualité, sécurité, environnement

- Veiller au bon respect de la réglementation en matière d'hygiène, d'installation et de sécurité du public
- Veiller aux bonnes conditions d'accueil de la clientèle et au respect des procédures

- **Activités complémentaires**

Pilotage et expertise

- Participer à la définition des orientations stratégiques de la structure
- Assurer une veille permanente quant aux méthodes, techniques et outils

Surveillance des espaces

- Faire appliquer les règlements et consignes de sécurité

Accueil, information, boutique

- Participer à la mise en route du site de visite
- Effectuer des opérations d'encaissement en billetterie, boutique
- Accueillir, renseigner, orienter les publics.

### **Profil recherché**

Rigoureux, disponible, appréciant le contact avec la clientèle, vous disposez idéalement d'une précédente expérience dans des fonctions similaires et vous souhaitez vous investir dans un projet de développement d'importance. Vous êtes polyvalent et vous vous épanouissez dans des missions autant administratives qu'opérationnelles.

Les principales compétences requises pour le poste sont les suivantes :

- Connaissances approfondies des règles et procédures d'hygiène et de sécurité
- Très grande rigueur
- Sens du service et la propreté
- Autonomie
- Sens du relationnel très développé, sociabilité
- Capacité à travailler en équipe et de manière très transversale
- Connaissance des outils informatiques (Pack Office, Internet, ...)

La nature des activités de la Commanderie d'Arville est marquée par une forte saisonnalité, impliquant des périodes plus chargées. Le travail régulier le week-end et les jours fériés est également une nécessité.

### **Date limite de candidature**

10/01/2025

### **Date de prise de fonction souhaitée**

17/02/2025

### **Rémunération**

Selon Convention collective nationale des Espaces de loisirs, d'attractions et culturels – Minimum Niveau IV - Echelon 1

### **Contacts**

Commanderie d'Arville

1, allée de la Commanderie

Arville

41170 COUËTRON-AU-PERCHE

[www.commanderie-arville.com](http://www.commanderie-arville.com)

administration@commanderie-arville.com