



DOMAINE

MISINCU

CAP CORSE

PREMIER DE RÉCEPTION (H/F)

MISSION PRINCIPALE

Rattaché(e) au/à la Responsable Hébergement/ Direction, le/la Premier(ère) de Réception est garant(e) de l'excellence de l'accueil et du bon fonctionnement du service Réception. Il/elle incarne l'image et les standards d'un hôtel 5 étoiles, assure la satisfaction et la fidélisation de la clientèle, et encadre l'équipe de réception.

CONTRAT SAISONNIER CDD

Période d'ouverture : du 29 avril au 10 octobre

LIEU

Hôtel Misincu – Cap Corse, 20228 Cagnano

Offre d'emploi . Février 2026

ACTIVITÉS ET RESPONSABILITÉS

Accueil & Relation client

- Assurer un accueil personnalisé, chaleureux et professionnel dès l'arrivée du client
- Gérer les check-in / check-out selon les standards 5 étoiles
- Anticiper les besoins des clients et répondre à leurs demandes avec efficacité et discrétion
- Gérer les réclamations avec diplomatie et sens du service, en garantissant une expérience client irréprochable
- Fidéliser la clientèle par une approche proactive et attentionnée

Management & Organisation

- Encadrer, former et motiver l'équipe de réception
- Organiser les plannings et répartir les tâches quotidiennes
- Veiller au respect des procédures, standards qualité et chartes de service
- Assurer la bonne communication entre la réception et les autres services (housekeeping, restauration, spa, direction)

Gestion opérationnelle

- Superviser les réservations individuelles et groupes
- Optimiser le taux d'occupation et le chiffre d'affaires en lien avec la direction

Domaine Misincu

Lieu dit Misincu • 20228 Cagnano • Cap Corse - Corse

+33 (0)4 95 35 21 21 • contact@hotel-misincu.com

hotel-misincu.fr





DOMAINE

MISINCU

CAP CORSE

PREMIER DE RÉCEPTION (H/F)

Si vous souhaitez évoluer dans un cadre unique et dynamique, envoyez votre candidature dès maintenant à : contact@hotel-misincu.com

Domaine Misincu

Lieu dit Misincu • 20228 Cagnano • Cap Corse - Corse
+33 (0)4 95 35 21 21 • contact@hotel-misincu.com

hotel-misincu.fr



Offre d'emploi . Février 2026

PROFIL RECHERCHÉ

Formation & expérience

- Expérience confirmée en réception dans un hôtel 5 étoiles ou établissement de luxe
- Expérience réussie sur un poste similaire ou de Chef de Réception Adjoint(e)
- Formation hôtelière appréciée (BTS Hôtellerie-Restaurant ou équivalent)

Compétences

- Excellente présentation et sens aigu du service haut de gamme
- Leadership naturel et esprit d'équipe
- Organisation, rigueur et gestion des priorités
- Maîtrise parfaite du français et de l'anglais (une troisième langue est un atout)
- Aisance avec les outils informatiques et PMS hôteliers (medialog et d-edge)

Qualités personnelles

- Sens du détail et de l'excellence
- Discrétion, courtoisie et diplomatie
- Réactivité, autonomie et adaptabilité
- Goût prononcé pour l'hospitalité de luxe et l'expérience client

CONDITIONS

- Poste logé / nourri (selon conditions)
- Environnement de travail haut de gamme au sein d'un domaine d'exception
- Équipe passionnée et exigeante, orientée excellence et authenticité