



## Économe H/F – CDD 9 mois, dès que possible

**Situé dans le Var au cœur d'un site exceptionnel et dynamique, le Grand Prix Hôtel & Restaurant 3\* recherche un(e) économiste.** Proche du Circuit Paul Ricard, l'hôtel dispose de 117 chambres et le restaurant a une capacité de 150 couverts, ouverture midi et soir, 7 jours sur 7.

### Activités principales (liste non exhaustive) :

#### Gestion :

- Suivre, gérer et optimiser les stocks, passer des commandes ou devis conformément aux procédures internes
- Réceptionner et vérifier les marchandises (rapprochement du bon de commande avec le bon de livraison...)
- Veiller au respect des règles d'hygiène et de sécurité (HACCP) et des DLC
- Distribuer les commandes dans les différents services et informer régulièrement le personnel de l'état des stocks, puis ranger et stocker les livraisons dans les économats.
- Saisir et contrôler des données, suivre la facturation
- Etablir une étude comparative tarifaire de nouveaux produits, matériel, relationnel et négociation fournisseurs
- Rapprocher les bons de commandes, bons de livraison et factures.
- Etablir des inventaires, accompagné d'un responsable du service.
- Saisir et valoriser des inventaires, des pertes et des offerts, avec contrôle des écarts entre les stocks physiques et les stocks réels, mettre à jour les transferts dans le logiciel.

#### Contrôle :

- Contrôler la consommation des marchandises et informer des anomalies
- Vérifier l'état des stocks et contrôle avant passage de commande en procédant à la règle dite FIFO.
- Contrôler les mouvements de marchandises entre la consommation et l'activité
- Se déplacer pour réaliser des achats chez les fournisseurs, saisir les fiches techniques
- Assurer la propreté des lieux de stockage.

#### Profil :

- Certifications principales : Bac pro Gestion administration / Commercialisation et services dans la restauration ; BTS comptabilité et gestion des organisations / BTS Hôtellerie-restauration, option A mercatique et gestion hôtelière ; DUT GEA ; Ou par expérience professionnelle équivalente
- Connaissances : Maîtrise des outils bureautiques ; règles d'hygiène et de sécurité ; règles de l'économat

Minimum 2 ans d'expériences en hôtellerie exigées ; Être autonome dans son travail et savoir faire preuve d'initiative ; Être rigoureux et organisé ; Être à l'écoute de son environnement ; Avoir le sens des responsabilités ; Avoir une capacité de résistance face aux situations de stress ; Avoir une bonne condition physique.

#### ➤ Spécificités du poste :

Port de charges lourdes ; Travail les week-end et jours fériés selon les besoins et la tenue des inventaires ; Salaire selon expériences, 39h hebdomadaire ; ½ treizième mois ; Mutuelle prise en charge à 100% par l'entreprise ; Poste ouvert aux personnes reconnues en qualité de travailleur handicapé.

**Merci d'adresser votre CV et lettre de motivation à [recrutement@grandprixhotel.fr](mailto:recrutement@grandprixhotel.fr)**