

HOSPITALITY COLLABORATOR - BRASSERIE D'ACHOUFFE

Nichée au cœur des forêts de l'Ardenne belge, la Brasserie Chouffe est entourée de la nature verdoyante de la Vallée des Fées.

C'est dans ce cadre enchanteur que nos bières prennent une tournure magique : elles sont brassées avec l'aide des lutins Chouffe !

Nos brasseurs y élaborent depuis plus de 40 ans une gamme de bières à partir des meilleurs ingrédients que la nature nous offre.

Dans la croissance constante de nos activités, nous recherchons activement un Hospitality Collaborator (H/F/X).

VOTRE MISSION :

Dans le cadre de la gestion des réservations et des visites de la Brasserie, vous serez responsable de la prise en charge des demandes de réservation. Vous aurez pour mission de coordonner et superviser l'accueil des groupes ainsi que les visites VIP. Vous aurez en charge d'élaborer, planifier et suivre les plannings liés aux activités et événements de la brasserie. Vous serez le point de contact principal pour les partenaires intérim, notamment pour la coordination et la gestion des plannings intérimaires affectés au centre de visiteurs et au shop.

Votre travail jouera un rôle essentiel à plusieurs niveaux. Il contribuera activement au développement local et à la notoriété de la marque, tout en soutenant la promotion du centre de visiteurs et du magasin. De plus, il inclura la gestion des réservations ainsi que l'organisation du planning des intervenants externes, comme les guides et le personnel intérimaire, assurant ainsi une coordination optimale des activités.



VOS RESPONSABILITES CONSISTENT À:

- Gestion quotidienne et suivi des réservations, tant par e-mail que par téléphone.
- Répondre aux demandes de nos partenaires locaux.
- Prendre en charge les demandes des clients VIP, qu'ils s'agissent de clients, d'invités spéciaux ou de collaborateurs importants.
- Traiter les demandes des sociétés dans le cadre des offres teambuildings et veiller à leur bon suivi pour garantir un service de qualité.
- Chaque semaine, réaliser et suivre les plannings du personnel intérimaire, des étudiants et des guides pour garantir une organisation fluide.
- Coordonner le suivi des visites « Chouffe & Cheese » pour offrir une expérience optimale aux visiteurs.
- En tant que soutien, intervenir en tant que back up pour le service à l'auberge, en cas de besoin.

VOTRE PROFIL :

- Vous disposez d'un diplôme en marketing et/ou sales et/ou tourisme.
- Une première expérience (stage ou autres) dans une fonction similaire est un atout supplémentaire.
- Vous êtes minimum bilingue français – néerlandais. L'anglais est un véritable atout.
- Vous maîtrisez l'outil informatique.
- Ouvert aux changements, forte capacité d'organisation.
- Excellentes capacités en communication et en relation client.
- Faire preuve d'empathie et sens du service.
- Capacité à gérer son stress : pouvoir garder son calme et gestion de ses priorités.
- Capable de travailler en équipe.
- Faire preuve de flexibilité et d'adaptabilité.
- Démontrer une attitude positive et enthousiaste.
- Vous vivez et expérimentez les valeurs de Duvel Moortgat : Passion, Qualité, Durabilité, Entrepreneuriat et Intégrité.

NOTRE OFFRE :

- Dans un cadre de travail agréable, on vous offre un poste comprenant des développements valorisants dans une entreprise en constante évolution.
- Vous bénéficierez d'un encadrement adéquat à votre fonction et d'une réelle occasion de relever un vrai challenge dans un environnement dynamique et professionnel.
- Vous pouvez compter sur une rémunération basée sur vos compétences et votre expérience.