

RESPONSABLE DES SERVICES HÔTELIERS

(HÔTELIER – TECHNIQUE – SÉCURITÉ)

90 à 100% - CDI

Date d'entrée :	01.11.2026
Délai de candidature :	31.07.2026
Personne à contacter :	M. Cyrille DAMAS, Directeur cyrille.damas@marronniers.ch

PRÉSENTATION DE L'EMS LES MARRONNIERS

Accueillant et chaleureux, notre établissement est installé au cœur de la nature, à Chêne-Bougeries. Plus de 90 collaborateurs mettent au quotidien leurs compétences au service de 63 résidents qui résident dans des chambres individuelles.

La qualité de l'accompagnement est au cœur de notre préoccupation, nous développons des stratégies communes à toutes nos équipes, une interdisciplinarité qui offre un accompagnement qualitatif à chacun de nos Résidents.

Votre mission

Au service du Projet de Vie Institutionnel, le/la Responsable des services hôteliers est en charge de :

- Assurer le pilotage des services hôteliers (restauration, buanderie, entretien, technique et sécurité) basé sur le sens de l'accueil, le souci du détail, la qualité du service afin de garantir des prestations de qualité, conformes aux standards institutionnels et aux attentes et bien-être des résidents.
- Garantir la supervision technique du bâtiment et des mesures de sécurité en coordination avec l'agent de maintenance et le bureau d'architectes.
- Faire évoluer les Services et les adapter en fonction de la clientèle, de l'environnement, des normes ou des impératifs budgétaires par une recherche constante d'efficacité.
- Assurer une présence régulière sur le terrain afin de contrôler la qualité des prestations, accompagner, former les équipes et garantir le respect des standards hôteliers.
- Conduire les projets d'évolution des prestations hôtelières en favorisant l'innovation, l'efficacité et l'amélioration continue.
- Identifier les risques liés à son secteur d'activité et mettre en œuvre les mesures préventives et correctives nécessaires.

Vos compétences relationnelles

- Incarner et promouvoir les valeurs de l'Institution en exerçant un leadership de proximité, fondé sur l'exemplarité, le respect, la confiance et la responsabilité. Favoriser un climat de travail collaboratif, accompagner les équipes dans le développement d'une culture de service et d'excellence, et contribuer à la qualité de vie ainsi qu'à l'image de l'établissement.

Profil recherché

Formation

- Diplôme d'une École hôtelière reconnu (ou formation équivalente).
- Formation complémentaire en hôtellerie-intendance (Brevet fédéral ou titre équivalent) un avantage.
- Maîtrise des outils informatiques et des logiciels de gestion et de planification des ressources (Microsoft Office, Polypoint, DIR-SADIES).
- Excellente maîtrise du français oral et écrit.

Expérience

- Pratique de 5 ans minimum dans l'hôtellerie de luxe.
- Expérience de 3 ans dans une fonction de cadre en hôtellerie.
- Expérience dans la supervision technique d'un bâtiment (un atout).
- Connaissance du réseau de santé genevois souhaitée.
- Connaissance des bases d'hygiène en milieu hospitalier souhaitée.

Exigences du poste

- Pragmatique, organisé-e, autonome, exigeant-e et reconnu-e pour son sens du service.
- Proche de ses équipes et capable de travailler sur le terrain au quotidien.
- Orienté-e qualité.
- Force de proposition.

NOUS VOUS OFFRONS

- Rémunération selon la grille des salaires de l'état de Genève.
- Un plan de prévoyance attractif et modulable.
- Des formations institutionnelles pluridisciplinaires de qualité.
- Un poste au sein d'une équipe soudée.
- Place de parking proposée ou accès direct aux transports publics.
- Un bâtiment moderne installé au cœur de la nature à Chêne-Bougeries.
- Des repas à prix réduit pour les collaborateurs, une salle de pause avec une cuisine, une terrasse extérieure et une salle de repos.
- Un comité d'entreprise très actif qui organise des événements tout au long de l'année pour les collaborateurs.

VOUS CORRESPONDEZ AU PROFIL RECHERCHÉ

Vous êtes prêt-e à vous investir au sein d'une institution soucieuse du bien-être de ses Résidents et de ses collaborateurs, Vous êtes motivé-e, enthousiaste, attentif-ve et respectueux-se, alors nous nous réjouissons de faire votre connaissance.

Merci d'envoyer votre dossier de candidature avant le 31 juillet 2026 :

- CV avec photo, Lettre de motivation, diplômes, certificats de travail et formation.
- À M. Cyrille DAMAS, Directeur : **cyrille.damas@marronniers.ch**

La confidentialité est garantie selon la nouvelle loi sur la protection des données.