

NOUS RECRUTONS



ADJOINT-E CONTRÔLEUR-SE DE GESTION

PROFIL RECHERCHE

- Titulaire d'un Bac +3 /+5 en Comptabilité, Finance, Audit, Contrôle de Gestion ou Gestion Hôtelière.
- Expérience : Minimum 5 ans d'expérience préalable en hôtellerie ou dans un poste similaire.
- Autres exigences : travail de week-end, capacité à travailler sous pression

COMPÉTENCES CLÉS

- Méthodes et outils de contrôle de gestion.
- Normes et procédures de contrôle interne et d'audit.
- Maîtrise des ERP et outils de gestion.
- Maîtrise avancée des outils bureautiques et analytiques (Excel, Power BI, etc.).
- Connaissance approfondie de l'organisation comptable et budgétaire d'un établissement hôtelier.
- Réglementation fiscale, sociale et comptable.
- Connaissance du secteur hôtelier de luxe.
- Connaissances des pratiques de la RSE.
- Maîtrise du français et de l'anglais.

PRINCIPALES MISSIONS

Coordination du Contrôle Budgétaire & des Engagements

- Participer à l'élaboration des budgets par pôle en lien avec les chefs de service.
- Contrôler l'exécution budgétaire et suivre les écarts de consommation.
- Vérifier la conformité des engagements (demandes d'achats, commandes, factures).
- Consolider les données pour les clôtures mensuelles et les revues budgétaires.
- Diffuser une culture de responsabilité budgétaire auprès des opérationnels.

Supervision des Flux Physiques & des Stocks

- Organiser le contrôle des réceptions, mouvements et sorties des magasins.
- Piloter les inventaires mensuels ou tournants et analyser les écarts.
- S'assurer de la qualité de la traçabilité entre stock physique, ERP et comptabilité.
- Collaborer avec l'économe et le magasin sur les seuils de sécurité et rotations.
- Optimiser les pratiques de gestion de stock en lien avec les achats et les services.

Encadrement des Equipes et Animation du pilotage

- Encadrer et accompagner le chef économe, le responsable magasin et les contrôleurs.
- Structurer les missions et rituels de reporting interne des équipes.
- Développer les compétences en gestion, analyse et rigueur financière.
- Créer une dynamique collective orientée qualité de données et service aux utilisateurs.
- S'assurer de la bonne appropriation des outils, procédures et indicateurs.

Suivi de la Performance Opérationnelle

- Mettre à jour les tableaux de bord d'activité par département (food cost, revPAG, coût par chambre).
- Comparer les résultats aux historiques, objectifs et benchmarks internes.
- Identifier les postes de surcoût ou les leviers de gains.
- Appuyer les responsables d'activité dans la lecture et l'analyse des indicateurs.
- Préparer les supports de revues de performance mensuelles et trimestrielles.

Clôtures Analytiques & Reporting Consolidé

- Participer aux clôtures mensuelles en lien avec le Contrôle de Gestion central.
- Fiabiliser les écritures analytiques et les affectations par nature et destination.
- Réconcilier les données issues des stocks, achats, caisses et comptabilité.
- Produire les synthèses par activité ou centre de coût.
- Contribuer aux reportings internes et externes du Resort
- Participer à l'amélioration continue des processus de clôture pour réduire les délais et fiabiliser les livrables.

Suivi des Outils de Gestion & Fiabilisation des Données

- Veiller à la qualité et à la cohérence des bases articles, fournisseurs, codifications analytiques.
- Participer au paramétrage des outils BI, ERP, suivi achats et indicateurs.
- Identifier les anomalies récurrentes ou erreurs de saisie et mettre en place des actions correctives.
- Collaborer avec la DSI pour améliorer la fluidité des extractions et la performance des tableaux de bord.
- Former les équipes aux outils de pilotage (Excel avancé, BI, outils spécifiques).

Optimisation des Processus & Amélioration continue

- Proposer des ajustements organisationnels pour améliorer la fiabilité des flux et le pilotage.
- Analyser les dysfonctionnements remontés par les utilisateurs ou détectés dans les écarts.
- Participer à la formalisation des procédures internes (stock, engagements, indicateurs, reporting).
- Contribuer à la standardisation des pratiques de contrôle dans les différents pôles.
- Valoriser les initiatives locales qui renforcent la maîtrise des coûts ou la réactivité.

Contribution à la Performance Durable & RSE

- Réduire les pertes alimentaires par une meilleure gestion des DLUO / DLC.
- Identifier les produits à risque de gaspillage et proposer des circuits de valorisation internes.
- Participer aux projets d'approvisionnement local, de vrac ou de réutilisation logistique.
- Respecter les consignes de tri, de recyclage et de sobriété énergétique.
- Sensibiliser les équipes à l'impact écologique de leurs gestes au quotidien.

POSTULER

Envoyez votre CV, votre lettre de Motivation à : recrutement@terroubi.com avant le avant le **24 mars 2026**. Mettre en objet le titre du poste à pourvoir. Exemple : (Objet : Adjoint-e Contrôleur-Se De Gestion)

Seuls les dossiers correspondants aux critères seront contactés.