



# ÉCONOME H/F

CDI - TEMPS PLEIN

Le Royal Hainaut Spa & Resort Hôtel, recherche son/sa futur(e) Économe, véritable garant(e) de la maîtrise des flux, des stocks et des coûts.

Ce poste stratégique occupe une place essentielle dans le bon fonctionnement de l'hôtel. Nous attendons un(e) professionnel(le) rigoureux(se), structuré(e) et fiable, capable de travailler avec méthode, et précision.

**Vos missions :** En tant qu'Économe, vous êtes responsable de l'approvisionnement, du suivi des stocks et de la fiabilité des données économiques de l'établissement.

**À ce titre, vous assurez notamment :**

- La gestion complète des stocks de l'économat central et des stocks satellites (restauration, bar, hébergement, services généraux).
- La réalisation et l'analyse des inventaires permanents et mensuels, avec restitution valorisée et fiable des données.
- L'application stricte des procédures liées aux bons de commande, bons de livraison, factures et avoirs.
- La réception, le contrôle qualitatif et quantitatif des marchandises (conformité, DLC, conditionnement).
- La gestion des réquisitions des services opérationnels, dans le respect des besoins et des procédures internes.
- Le suivi des par-stocks et leur ajustement en lien avec les responsables de points de vente, afin d'optimiser la trésorerie.
- La veille achats et l'optimisation des coûts, via études comparatives, mercures fournisseurs et appels d'offres.
- La relation quotidienne avec les fournisseurs : commandes, négociations, retours, suivi des litiges et des avoirs.
- Le contrôle et la validation des factures de votre périmètre avant transmission à la Direction.
- La participation à l'amélioration et à la fiabilisation des process achats et stocks, notamment via les outils informatiques.
- Le management et l'organisation du travail du magasinier.
- Le respect strict des normes HACCP, de sécurité et des procédures internes.

**Votre profil**

Vous justifiez d'une expérience significative sur un poste d'économe, cost controller ou gestionnaire de stocks, idéalement en hôtellerie ou restauration structurée. Vous êtes reconnu(e) pour votre rigueur, votre sens de l'organisation et votre fiabilité. Vous maîtrisez les outils informatiques, notamment Excel et les logiciels de gestion de stocks. Vous avez une excellente capacité d'analyse et un réel sens du contrôle des coûts. Vous savez travailler en autonomie, tout en communiquant efficacement avec les services opérationnels et la direction. Vous êtes diplomate, posé(e), méthodique et à l'aise dans un environnement exigeant. Vous faites preuve de discrétion, de professionnalisme et d'un sens aigu des responsabilités.

**Nous offrons**

- Un poste central et stratégique, au cœur de l'organisation de l'hôtel.
- Un cadre de travail prestigieux au sein d'un établissement 4 étoiles reconnu.
- Un poste durable, clé dans la performance globale de l'établissement.
- Indemnités compensatrices de repas
- Réductions collaborateurs sur les prestations de l'hôtel
- Prise en charge de 50 % des frais de transport en commun
- Mutuelle d'entreprise avantageuse

Prêt(e) à rejoindre l'excellence ? Nous vous ouvrons la porte.

**ENVOYEZ VOTRE CV À**  
*[recrutement@royalhainaut.com](mailto:recrutement@royalhainaut.com)*