JOB CATEGORIES

Rooms

객실부는 소피텔을 찾아 주시는 고객과 가장 가까운 곳에서 소피텔의 시그니처인
‘쿠주망(Cousu-main)’ 서비스를 제공하여 고객에게 잊지 못할 투숙 경험을 제공하는 부서입니다.

Department	Responsibility
Front Desk	Front Desk팀은 소피텔을 찾아 주시는 고객을 위한 맞춤형 서비스를 제공합니다. 체크인과 체크아웃까지 고객의 기대를 뛰어넘는 만족스러운 투숙이 되도록 합니다.
Guest Relations	Guest Relations팀은 레지던스 고객과의 친밀한 커뮤니케이션을 바탕으로 섬세한 서비스를 제공해 장기 투숙 고객이 여유로운 프랑스식 삶, ‘Live the French Way’를 느낄 수 있도록 합니다.
Concierge	Concierge팀은 프랑스와 지역사회의 문화를 연결하는 소피텔의 핵심 가치 ‘컬처럴 링크(Cultural Link)’를 고객이 최대한 만끽할 수 있도록 다양한 정보와 서비스를 제공합니다.
Club Millésime	Club Millesime팀은 VIP고객을 위한 프라이빗 체크인·체크아웃, 식음료 서비스 등을 통해 더욱 럭셔리한 투숙 경험을 선사합니다.
Housekeeping	Housekeeping팀은 ‘소피텔 마이 베드(Sofitel My Bed)’, ‘슬립 메뉴(Sleep Menu)’ 등 소피텔만의 강점을 기반으로 호텔을 최상의 컨디션으로 관리해 고객이 도심 속 모던 프렌치 럭셔리를 경험할 수 있도록 합니다.

Food & Beverage / Culinary

식음료부/조리부는 고객에게 잊지 못할 미식경험을 전하는 부서입니다. 숙련된 서비스와 전문적인
식음 지식을 기반으로 전통적인 프랑스 요리뿐만 아니라 창의적으로 재해석된 현지 요리를
제공하여 소피텔만의 활기로 가득한 미식 경험을 책임집니다.

Department		Responsibility
F&B · CUL	Fait Maison	Fait Maison 팀은 한국의 식재료를 더한 프랑스 정통요리를 선보입니다. 프렌치 총괄 쉐프의 전문성을 기반으로 단품 및 코스 요리, 주말 프렌치 뷔페 등 최상의 요리와 서비스로 미식과 여유를 즐기는 프랑스식 삶을 전합니다.
	MIO	MIO 팀은 일식 전문 쉐프의 손끝에서 만들어지는 최고급 일식 퓨전요리를 제공합니다. 또한 사케 소믈리에의 사케 페어링이 더욱 완벽한 프리미엄 갓포 스타일의 단품 메뉴, 스시 오마카세, 코스 요리를 완성합니다.
	L’Espace & Jardin D’Hiver	L’Espace & Jardin d’Hiver 팀은 수제 초콜릿, 디저트, 페이스트리, 케익 등 세련된 프렌치 디저트를 제공합니다. 또한 소피텔 시그니처 애프터눈 티 ‘르 구떼(Le Goûter)’를 통해 프랑스로 여행을 떠난 듯 색다른 느낌을 전합니다.
	Latitude32	Latitude32 팀은 믹솔로지스트가 제조하는 소피텔만의 시그니처 칵테일, 다양한 종류의 위스키, 소믈리에가 엄선한 와인을 고급스러운 푸드 페어링으로 선보입니다.
	In Room Dining	In Room Dining 팀은 객실의 가스트로노미를 담당하는 부서로, 고객이 시간과 장소에 구애받지 않고 미식의 즐거움을 만끽할 수 있도록 합니다.
	Banquet	Banquet팀은 매니피크 웨딩, 국제 규모의 세미나, 기업 컨퍼런스 등 호텔에서 이루어지는 모든 행사가 성공적으로 진행될 수 있도록 최상의 메뉴와 서비스로 행사의 만족도를 높입니다.
Culinary	Pastry	Pastry팀은 국내외 디저트 트렌드를 파악하여 고객이 최고의 프렌치 디저트를 소피텔 서울에서 가장 먼저 즐길 수 있도록 합니다.
	Butcher	Butcher팀은 잠봉뵈르, 파테 등 프렌치 미식에서 빠질 수 없는 핵심 포인트인 샤퀴테리를 담당합니다.
	Stewarding	Stewarding팀은 레스토랑, 바 등 모든 식음료 업장에 훌륭한 미식 경험을 제공하기 위해 호텔 식기 및 기물 등을 관리합니다.
F&B Office		F&B Office 팀은 소피텔 식음료 서비스의 전체적인 방향을 제시하고 관리하며 식음 상품 구성, 프로모션 기획을 관리하는 식음료부서의 주축입니다. 또한 식음료 파트의 다양한 업무를 지원합니다.
Culinary Office		Culinary Office팀은 소피텔의 모든 레스토랑에서 최상의 가스트로노미를 선보일 수 있도록 합니다. 또한 호텔 전반의 HACCP등 위생·안전·품질관리를 주도하고 조리 파트의 다양한 업무를 지원합니다.

Revenue & Reservations

Revenue & Reservations팀은 호텔 내/외부 고객과의 커뮤니케이션을 담당합니다.
객실 예약 및 호텔 안내, 내부 고객의 문의 응대 등 고객과 호텔의 소중한 연결고리 역할을 합니다.

Sales & Marketing

Department	Responsibility
Sales	Sales 팀은 소피텔의 브랜드 가치를 구현하여 고객 로열티를 촉진하는 역할을 합니다. 객실, 연회 또는 소피텔 매니피크 웨딩을 경험한 고객이 다시 소피텔을 찾을 수 있도록 고객과 함께하는 모든 단계에서 긴밀하게 소통합니다.
Marketing & Communications	Marketing & Communications팀은 국내외 고객 분석, 시장 상황 파악을 기반으로 마케팅 전략을 수립하고 실행합니다. 소피텔이 보유한 브랜드 가치와 정보를 활용하여 최고의 호텔로 자리매김하는데 핵심 역할을 합니다.

Support Division

Department	Responsibility
Finance & Accounting	Finance & Accounting팀은 전문 지식과 산업에 대한 이해를 바탕으로, 호텔의 수익성을 높일 수 있는 기회를 파악하고 전략을 구성합니다. 또한 브랜드 가치를 전달하는 데에 상품과 서비스가 적합한 품질을 유지할 수 있도록 검토하고 관리합니다.
Engineering	Engineering팀은 숙련된 전문 기술을 바탕으로 호텔의 가치가 오래 유지될 수 있도록 합니다. 디테일을 놓치지 않는 섬세함을 통해 고객 서비스가 원활히 이루어지고 업무환경이 안전할 수 있도록 합니다.
Talent & Culture	Talent & Culture팀은 소피텔의 하티스트 전문가로 조직 문화를 이끌어갑니다. ACCOR의 가치를 공유하고 실천하며 모든 하티스트가 환영받고, 인정받고, 존중받으며 자신이 가진 최고의 역량을 발휘할 수 있도록 합니다.

PROCESS

APPLY

이메일 접수 : 하기 메일 주소로 이력서(자유 양식) 제출

E-mail : Recruit.manager@sofitel.com
Tel : +82 2 2092 6074

BENEFITS

Become a Heartist 하티스트 되기	Heartist Life 하티스트 일상	Work-Life Balance 하티스트 워라벨
교육에서 호텔체험까지 On Boarding program **신규 입사자 교육 프로그램** 호텔 투어 및 객실 숙박, 조식 이용 경험	너도 나도 칭찬하고 추천하는 포상 프로그램 Heartist Award (월별/연별 모범사원) Cousu-main Award (분기별 칭찬사원)	재충전이 필요해 MY DAY **자유로운 휴가 사용으로 리프레쉬**
글로벌 하티스트로 성장 ACCOR cross program 전세계 ACCOR 하티스트와 교류하는 Cross Training 기회	찾아가는 당 충전 프로그램 Le goûter 달달한 간식 이벤트 진행	올 여름엔 바다? 호캉스? 여름 휴가비 지원 매년 7월 여름 휴가비 지원
트렌디한 하티스트! Benchmarking program 5성급 호텔, 일류 레스토랑 등 벤치마킹 기회	소피텔에서 나만의 기념일, 입사 기념일 선물 연차별 입사기념일 선물 지급	여행 계획 할 땐 ACCOR 직원 할인 전 세계 ACCOR 브랜드 직원 할인 프로그램 ALL Heartist