



Situé à Vignec, à 5 mn de St-Lary et à 2 pas des télécabines, le restaurant l'Authentique propose une cuisine du terroir, dans une ambiance conviviale et chaleureuse. Laurent et son équipe préparent des cocktails, des planches apéro... Une cuisine traditionnelle est proposée, tournée vers les produits locaux : foie gras à l'agneau des Pyrénées en passant par les spécialités fromagères (fondue, raclette, reblochonade) ainsi que la garbure 100 % Pyrénéenne.

Également, un espace est dédié aux enfants, ainsi qu'un espace bar, spacieux et cosy avec diffusion sur grand écran des événements sportifs. L'établissement accueille des groupes (jusqu'à 100 personnes) et donne la possibilité de privatiser le restaurant pour des événements.



Les postes souvent proposés : des contrats de 4 à 5 mois en saison d'hiver et en saison d'été. Une formation en hôtellerie-restauration et une expérience sont, généralement, exigées. Les postes proposés par cet employeur sont logés.

Aide de cuisine/plongeur (H/F) => en charge de la plonge et intervient en cuisine. Dresse des plats pour le service, entretient un outil ou le matériel, le poste de travail. Epluche des légumes et des fruits.

Barman - Serveur (H/F) => en charge du bar et du service mise en place. Accueille le client et l'installe, prend la commande des clients, prépare des boissons chaudes ou froides, réalise un service au bar, réalise un service en salle.

Second de cuisine (H/F) => Sous la responsabilité du chef de cuisine, élabore les plats de la carte. Participe à la réception et aux contrôles des approvisionnements, dans le respect des normes d'hygiène en vigueur. Entretien du poste de travail, de la cuisine.