



Dans un établissement modernisé et rénové, en plein cœur de Saint-Lary-Soulan, L'hôtel-restaurant offre une vue magnifique sur un jardin privatif.

Le restaurant accueille les clients dans un lieu authentique et chaleureux, faisant découvrir une cuisine pleine de saveurs.

Une équipe de **14 personnes** travaille dans cet hôtel-restaurant de charme et de caractère. **Jean-Marie MIR**, le propriétaire, présente à chaque saison, une cuisine régionale contemporaine où la part belle est laissée à l'authenticité ainsi qu'à la révélation de toutes les saveurs du produit.

L'hôtel Mir propose 20 chambres alliant authenticité et modernité.



Les postes souvent proposés dans cet hôtel 4\* en saison : cet établissement propose des contrats allant de 4 à 6 mois avec souvent des possibilités de CDI. Les postes sont pour la plupart logés.

#### Partie restaurant

**Chef de partie (H/F)** => *cuisinier confirmé qui a une responsabilité précise (garde-manger, pour le chaud). Formation en hôtellerie-restauration et expérience exigées.*

**Chef de rang (H/F)** => *responsable d'un groupe de table, il est l'assistant immédiat du maître d'hôtel. Il s'acquitte de certaines tâches liées à l'accueil, à l'installation et au service des clients. Formation en hôtellerie-restauration et expérience exigées.*

**Responsable de salle(H/F)** => *Accueille le client et l'installe à une table et lui présenter la carte. Conseille le client dans ses choix de plats selon ses goûts, les suggestions du jour et prend sa commande. Organise et contrôle le service en salle (dressage des tables, liaison salle-cuisine, ...). Suivit stock cave, bar et plat du jour. Formation en hôtellerie-restauration et expérience exigées.*

**Serveur (H/F)** => *prépare la salle, assure le service des repas et la dessert des tables. Expérience exigée.*