



Sur le domaine skiable de Saint-Lary-Soulan 1700, **Ô CHALET 1700** offre une situation idéale, **au pied des pistes**. Dans une ambiance familiale et conviviale, de l'ouverture à la fermeture des pistes, pour des pauses gourmandes ou pour un bon vin chaud, le bar vous accueille en terrasse ou au coin du feu. Avec une capacité d'accueil d'environ **120 couverts**, le chef cuisinier du restaurant propose tous les midis un plat du jour et une carte variée : menus rapides, classiques, traditionnels ou gastronomiques. Dans les formules pensions, le petit déjeuner est en mode self-service et le repas du soir est servi dans la salle du restaurant.

Ô CHALET 1700 accueille **pour la nuit, le week-end et la semaine des particuliers, des groupes, des clubs sportifs, des classes découverte, des séjours en famille, des séminaires**. Pour une capacité d'accueil de **65 personnes**, le chalet dispose de : 8 chambres double avec sanitaires privatifs, 16 chambres de 3 à 4 lits avec sanitaires privatifs ou collectifs.

Des petites salles, dont un **salon de télévision**, sont à la disposition des groupes et des particuliers pour leurs activités.



Les postes souvent proposés dans cet hôtel-bar-restaurant : des contrats de 4 mois pour la saison d'hiver et pour la saison d'été. L'employeur propose des postes logés et nourris. Une formation en hôtellerie-restauration et une expérience sont, généralement, exigées.

Employé polyvalent d'étage (H/F) => *entretien des locaux, des sanitaires et des chambres. En charge également de l'organisation du linge (nettoyage et repassage), responsable des étages, du nettoyage des chambres suivant occupation (recouche et blanc), remplacement plonge au restaurant et runner (au restaurant). Travail en coupure.*

Commis de cuisine (H/F) => *en charge de la fabrication des plats, de la participation au déroulement du service, du respect des normes d'hygiène et de sécurité conformément aux attentes du travail en cuisine de collectivités, de la plonge batterie, de l'entretien de la cuisine et des réserves. Travail en coupure. Titulaire de la formation HACCP en cours de validité. Travail en coupure.*

Second de cuisine (H/F) => *en charge de la fabrication des plats, du remplacement du chef lors de ses repos, de la participation au déroulement du service, de la plonge batterie et de l'entretien de la cuisine et de ses réserves. Travail dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité conformément aux attentes du travail en cuisine de collectivités. Titulaire de la formation HACCP en cours de validité. Travail en coupure.*

Serveur (H/F) => *effectue le service et est polyvalent pour soutenir les membres de l'équipe au gré des besoins. Plonge, ménage, service en salle et terrasse. Travail en coupure.*