



Nichée au cœur d'une nature majestueuse au milieu des estives, l'Auberge du Col de Beyrède (Beyrède-Jumet) est un lieu insolite et authentique, idéalement situé pour le départ d'activités sportives telles que la randonnée pédestre ou équestre. Repris par un couple d'anciens saisonniers, Nicolas et Audrey, l'établissement préserve un esprit de simplicité, d'authenticité et de chaleur humaine.

L'auberge dispose d'une capacité de **10 chambres pour 28 couchages** au total, configurées aussi bien pour les couples (chambres de 2 places avec salle de bains privative pour conserver son intimité) que pour les familles ou les groupes (chambres jusqu'à 5 places).

Côté restauration, l'auberge propose le matin le service des petits-déjeuners. Le midi et le soir (sur réservation conseillée), le chef Nicolas propose des suggestions et une carte volontairement simple qui met en valeur les produits du terroir et les plats traditionnels de nos vallées. L'Auberge ouvre ses portes chaque année de mai (les week-ends pour démarrer le mois) jusqu'à la fin des vacances de la Toussaint.

- **Type de contrat** : Contrats saisonniers couvrant la période de mai à septembre
- **Organisation du travail innovante** : Afin d'offrir de meilleures conditions de vie et de travail aux salariés, l'établissement instaure un rythme de travail en journées continues (sans coupure en milieu de journée) grâce à un système de rotation.
- **Profil recherché** : Une grande polyvalence est indispensable. L'esprit d'équipe, le travail en commun et une relation de confiance sont des valeurs clés pour les employeurs.

Les postes souvent proposés à l'Auberge

Employé polyvalent H/F → Dans une logique de forte polyvalence, participe activement à la vie de l'établissement sur différents fronts. Assure l'entretien et le nettoyage des chambres. Prend en charge le service des petits-déjeuners le matin, ainsi que le service des déjeuners et des dîners au restaurant. Capacité à travailler en équipe, sens de l'accueil et adaptabilité indispensables. Rythme en journée continue (pas de coupure).

Cuisinier H/F → Préparation des plats froids (entrées et desserts), plonge, ménage. Savoir remplacer le chef ponctuellement. Autonomie, travail en équipe.



Les mots des dirigeants :

Nous attachons une importance primordiale à la dimension humaine et aux conditions de travail de notre équipe. Ayant nous-mêmes un long parcours de saisonniers, nous souhaitons proposer un cadre stable et agréable afin de fidéliser notre personnel.

Action réalisée par le

