

Situé au cœur du village, l'hôtel **Mercure 4*** dispose de 65 chambres avec vue sur les massifs. Une terrasse au cœur d'un jardin offre des bons moments de détente. L'hôtel qui possède également un Spa thermal et un centre de remise en forme, a su conserver le goût du charme authentique et la qualité d'un service accueillant.

Le restaurant « La Mangeoire » fait partie des services de l'hôtel et la cuisine est dirigée par un chef qui sait créer une cuisine gourmande, mêlant gastronomie et produits du terroir, aux subtiles saveurs pyrénéennes. Lieu de plaisirs partagés, le restaurant a été pensé comme un refuge où il fait bon de se retrouver.



Les postes souvent proposés dans cet hôtel 4* : des contrats de 4 à 6 mois avec une saison d'hiver et une saison d'été. Les postes sont logés avec une participation du salarié. Une formation en hôtellerie-restauration et une expérience sont, généralement, exigées.

Partie hôtel

Animateur club enfants (H/F) => en charge de l'organisation des animations diverses. BAFA exigé.

Employé de chambre (H/F) => en charge de l'entretien des chambres, salles de bains et parties communes. Approvisionne un chariot de ménage/chariot de linge. Change les draps, refait le lit et remplace le linge de toilette. Contrôle l'état du matériel. Désinfecte et décontamine un équipement. Sens du détail, exigeant sur la qualité et l'hygiène, travail en équipe.

Réceptionniste (H/F) => parle au moins une langue étrangère, sens du contact. Expérience sur le logiciel FOLS est un plus. Contribue à la satisfaction permanente du client, le renseigne, tient compte des besoins et valorise les différentes prestations de l'hôtel pour optimiser les ventes. Veille à la sécurité des biens et des personnes.

Night Audit (H/F) => parle au moins une langue étrangère, sens du contact. Actif et polyvalent, contribue à la satisfaction permanente du client. En charge de l'hôtel la nuit, de la sécurité des clients et des clôtures comptables journalières. Utilisation des logiciels FOLS et TARS.

Partie restaurant

Pâtissier de restaurant (H/F) => en charge de la production pâtisserie, sous la responsabilité du chef, doit être force de proposition.

Cuisinier (H/F) => Sous la responsabilité du sous-chef de cuisine et du chef de partie, participe aux travaux préparatoires de cuisine afin de mener à bien l'exécution des plats dans le respect des fiches techniques et des délais impartis. HACCP indispensable.

Chef de partie (H/F) => Sous la responsabilité du sous-chef de cuisine, est en charge de la production cuisine et de la qualité de l'assiette. Est exigeant sur l'hygiène.

Commis de cuisine (H/F) => Sous la responsabilité du chef de partie, participe à la production cuisine et à la qualité de l'assiette. Participe à la réception des marchandises, aux inventaires et veille à la propreté du lieu de travail.

Assistant Maître d'hôtel (H/F) => accueille, place et conseille les clients au restaurant, en charge du service en salle.

Chef de rang (H/F) => en charge de son secteur de service, sous la responsabilité du chef de service ou du maître d'hôtel, assure la qualité du service et fidélise la clientèle. Parle au moins l'anglais ou l'espagnol.

Serveur (H/F) => sens de l'accueil et du service en restauration, souriant et enthousiaste. Parle au moins l'anglais ou l'espagnol, en charge du service au sein des espaces restauration, sous la responsabilité du chef de service ou du Maître d'hôtel.

Barman (H/F) => en charge du service au bar, sous la responsabilité du chef de service ou du maître d'hôtel. Anime et est force de proposition pour développer les ventes. Attentif aux demandes des clients, accueil chaleureux et personnalisé. Connaissance du logiciel FOLS est un plus.



Le mot de Rudy CAMPOS, Directeur, sur les qualités attendues concernant ses futurs salariés :
Cher(e) Collaborateur (trice)

Nous sommes fiers de nos valeurs et de notre sens du service. Nous souhaitons que chaque collaborateur trouve sa place au sein de notre équipe et qu'il puisse travailler dans le respect et la confiance qui lui sont dus. Notre priorité est le client, la recherche et le suivi de la satisfaction de nos hôtes. Nous souhaitons nous appuyer sur des personnes ayant les compétences comportementales et techniques pour évoluer dans les métiers de l'Hôtellerie-Restauration. Nous espérons pouvoir compter sur vous pour réussir la prochaine saison hiver