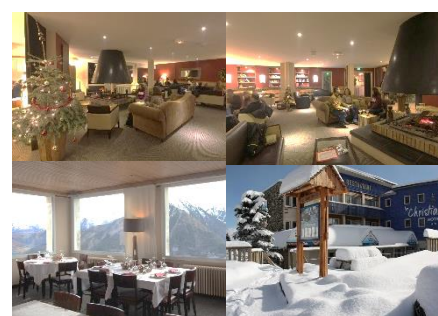


le Christiania

HÔTEL RESTAURANT

Le Christiania*** est un hôtel de ski situé à 1700 m d'altitude au Pla d'Adet (Saint-Lary-Soulan), à côté de l'arrivée du téléphérique. C'est un hôtel familial (en tant que gestion de la clientèle) et convivial (petite équipe pour s'occuper ensemble avec la Direction, d'une clientèle à la recherche de convivialité et un accueil personnalisé). Nous proposons une prestation hôtelière demi-pension avec une attention particulière à la qualité de l'accueil (réception, ménage des chambres, petit-déjeuner et bar) et de la prestation restauration (menu équilibré, familial et raffiné). L'hôtel dispose de 28 chambres réparties sur 3 étages et peut accueillir 80 personnes.



Les postes proposés dans cet hôtel 3*: des contrats de 3 mois et demi pour la saison d'hiver. Le cadre de travail avec ses grandes baies vitrées vue montagne et sa décoration chaleureuse est très agréable. Uniquement le repas du soir est servi donc possibilité de ski/détente pour les salariés en service restaurant/bar et cuisine, jusqu'à 15h. Un esprit d'équipe et d'entraide est indispensable. Pas de logement sur place mais participation dans la location des logements saisonniers mis en place par la Mairie de Saint-Lary-Soulan, situés à proximité.

Partie hôtel

Femme/Valet de chambre (H/F) => assure l'entretien des chambres sous la supervision de la gouvernante de l'hôtel et responsable de l'entretien des parties communes. Aide la gouvernante pour le service du petit déjeuner. Présentation soignée et dynamique.

Partie restaurant - bar

Serveur (H/F) => Assure l'accueil des clients de l'hôtel ou de l'extérieur au bar et au restaurant. Gère le bar (commandes, remplissage, frigo...) et sert au bar. Assure le service au restaurant pendant le dîner, fait la mise en place et les plans de tables et veille à ce que les clients se sentent bien. La Langue Espagnole est impérative, et des connaissances en anglais sont un plus.

Chef de cuisine (H/F) => Excellent cuisinier, élabore et exécute le menu demi-pension (cuisine familiale, raffinée et créative). Sait choisir, travailler et stocker les produits sans gaspillage et en respectant les normes d'hygiène. Entretien des relations commerciales avec les fournisseurs auxquels il passe les commandes et dont il contrôle les livraisons. Encadre le commis de cuisine et est responsable de la bonne tenue de la cuisine. Ouverture d'esprit envers des régimes alimentaires différents et des menus adaptés aux jeunes enfants. Participation à la plonge.

Commis de cuisine (H/F) => Sous la responsabilité du chef de cuisine, participe à la mise en place, à l'entretien et au rangement de la cuisine et fait la plonge. Être suffisamment autonome afin d'assurer un petit service seul en absence du chef.



Le mot de Mme CUISSET, employeur, sur les qualités attendues concernant ses futurs salariés :

« Notre hôtel est très apprécié par nos clients pour son accueil et sa qualité de service, chaleureux et convivial. Nous attendons de notre équipe de se retrouver dans cette approche dynamique et créative qui implique de la flexibilité, de la bienveillance, un esprit ouvert et une attitude positive pour exécuter avec rigueur les différents services ».