



Chef-fe de rang réceptionniste polyvalent-e (F/H) CDI – Hôtellerie des Laquets

Employeur : La Régie du Pic du Midi

Lieu : Hôtellerie des Laquets (altitude, conditions météo exigeantes)

Contrat : CDI – Temps plein – 35h

Date : à partir du 1^{er} septembre 2026

Rattachement hiérarchique : Responsable restauration – hébergement / Responsable de salle.

Vos Missions :

Placé-e sous l'autorité hiérarchique de la Responsable de site en charge de la Restauration et sous l'autorité fonctionnelle du Responsable de salle, vous occupez un poste clé et polyvalent combinant l'accueil des client-es et le service en salle. Vos missions s'articulent autour de 4 axes majeurs :

1. Réception & Relation Client (Front Office)

- **Accueil et Prise en charge** : Assurer le check-in et le check-out des client-es de l'hôtel de manière chaleureuse et professionnelle.
- **Conciergerie & Information** : Renseigner les client-es sur les services de l'établissement et les activités. Prendre les réservations pour les créneaux horaires du restaurant et pour le SPA.
Répondre activement à l'ensemble des demandes de la clientèle.
- **Facturation** : Clôturer les comptes clients, encaisser les nuitées ainsi que les extras, et assurer la clarté des explications de facturation.

2. Restauration (Chef de Rang)

- **Mise en place** : Participer au dressage de la salle de restaurant et de l'espace petit-déjeuner en respectant rigoureusement les standards de l'établissement.
- **Service** : Accueillir et placer les client-es, prendre les commandes en valorisant les produits, assurer le suivi du service et effectuer le service des plats et des boissons.
- **Vente additionnelle** : Utiliser les techniques de vente additionnelle afin de faire progresser le ticket moyen de l'établissement.
- **Encaisser et Débarrasser** : Transférer les notes des résidents de l'hôtel directement sur leur chambre via le système informatique.
- **Lobby Bar** : Servir les boissons et les apéritifs aux client-es au Lobby Bar.

3. Esprit d'Équipe et Communication Interne

- **Transversalité** : Assurer une transmission parfaite et fluide des informations entre le service de la réception et la cuisine (gestion des allergies, horaires de repas...).

- **Polyvalence active** : Faire preuve d'agilité et de polyvalence au sein du service ou de l'entreprise selon les périodes et les besoins.

4. Gestion des Stocks et Respect HACCP

- **Commandes & Réception** : Participer à l'état des stocks, alerter le chef de cuisine sur les besoins et contrôler la conformité des livraisons par rapport aux bons de commandes.
- **Stockage** : Ranger les marchandises reçues en appliquant rigoureusement la méthode FIFO.
- **HACCP** : Respecter et faire respecter les normes HACCP, et participer à l'entretien des locaux dans le respect du plan de nettoyage.

Profil Recherché :

Prérequis et Compétences :

- **Diplômes indispensables** : BTS Hôtellerie-Restauration ou BAC PRO.
- **Expérience** : Minimum 3 ans d'expérience sur un poste similaire.
- **Outils** : Maîtrise indispensable des outils hôteliers (PMS) et des logiciels de caisse.
- **Langues** : Maîtrise d'une ou plusieurs langues étrangères obligatoire.
- **Maîtrise confirmée** des codes du service et de l'hôtellerie.

Savoir-être :

- **Sens du service** : Avoir la préoccupation constante du client et une attitude courtoise vis-à-vis des clients, partenaires, collègues et responsables.
- **Organisation & Rigueur** : Être organisé-e, rigoureux-se, vigilant-e et capable de remettre en question ses actions pour s'améliorer.
- **Communication** : Savoir transmettre des informations claires, précises et garantir la confidentialité des informations.
- **Engagement** : Esprit d'équipe, respect des outils de travail, de la réglementation, ainsi que de l'environnement et du patrimoine du site.

Contraintes/aptitudes :

Goût du travail en altitude et en horaires décalés (15 nuits/ mois, week-ends, conditions hivernales).

Ce que nous offrons :

- Un site exceptionnel et des missions à haute valeur ajoutée opérationnelle.
- La possibilité de développer vos compétences (formations, exercices réguliers).
- Un cadre de travail rare, conjuguant technique, terrain et management.
- Autres avantages : prise en charge des repas, forfait de ski, transport saison hivernale...)

Pour Candidater :

Envoyez CV et lettre de motivation à : ressources-humaines@picdumidi.com

Objet : Candidature – Chef-fe de rang réceptionniste polyvalent-e – Hôtellerie Des Laquets