



Equipier(ère) polyvalent(e) petit déjeuner et réception (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, vos missions se partagent entre le service du matin, l'accueil des client·es et le soutien au bar/salle :

1. Service du Petit-Déjeuner :
 - **Mise en place :** Préparer le buffet en veillant à une présentation attractive, soignée et généreuse tout au long du service.
 - **Accueil et Service :** Accueillir chaleureusement les client·es à leur entrée en salle et répondre à leurs demandes.
 - **Débarrassage et Nettoyage :** Débarrasser et redresser les tables au fur et à mesure. Après le service, nettoyer la salle, la vaisselle et l'office de cuisine selon les strictes normes HACCP.
2. Support réception et Accueil :
 - **Gestion des départs (Check-out) :** Procéder aux encaissements des séjours et des extras, éditer les factures et saluer chaleureusement les client·es à leur départ.
 - **Accueil physique :** Orienter et répondre avec professionnalisme aux demandes d'information des client·es en salle ou au comptoir.
3. Support bar et Salle :
 - **Service en salle :** Assister le chef de rang durant le service des repas.
 - **Service au bar :** Préparer et servir les apéritifs et boissons au sein du Lobby Bar.
4. Gestion des stocks et Hygiène :
 - **Suivi des stocks :** Suivre l'état des stocks du petit-déjeuner et remonter les besoins de commandes à l'encadrement
 - **Traçabilité :** Appliquer rigoureusement les normes d'hygiène en vigueur.

Profil Recherché :

Prérequis et Compétences :

- **Diplômes indispensables** : CAP, BEP ou BAC PRO dans le secteur de l'hôtellerie.
- **Expérience** : Profil débutant motivé accepté.
- **Maîtrise des techniques** de base du service ainsi que des PMS et logiciels de caisse.
- **Langue étrangère** : Maîtrise d'une ou plusieurs langues étrangères.

Savoir-être :

- **Sens de la relation client** : Avoir une préoccupation constante de la satisfaction client et une attitude courtoise en toutes circonstances.
- **Polyvalence & Esprit d'équipe** : Être capable de passer d'une tâche à l'autre avec agilité et savoir travailler efficacement en équipe.
- **Rigueur** : Faire preuve d'organisation, de rigueur, de vigilance et garantir la confidentialité des informations.

Contraintes/aptitudes :

Goût du travail en altitude et en horaires décalés (nuits, 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 – Polyvalent PDJ – Hôtellerie Des Laquets