



Gouvernant-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 garantisiez l'excellence de la tenue de notre établissement. Vos missions se divisent en 5 grands axes :

1. Pilotage et Contrôle du Prestataire Extérieur :
 - **Contrôle Qualité :** Inspecter minutieusement les chambres, les sanitaires et les différents espaces selon les standards 4 étoiles définis pour les Laquets ainsi que pour le Pic.
 - **Suivi du cahier des charges :** Veiller au respect strict du cahier des charges de l'appel d'offre de la sous-traitance.
 - **Gestion des litiges :** Identifier les non-conformités, les signaler en temps réel au chef d'équipe du prestataire et exiger les réfections nécessaires (ou réaliser les ajustements avant la relocation des chambres).
 - **Suivi des non conformités :** Évaluer régulièrement le prestataire et participer aux réunions de cadrage avec sa direction.
2. Gestion du Linge, des Stocks et des Achats
 - **Lingerie :** Superviser la gestion du linge de lit et de toilette en lien avec la société de blanchisserie sous-traitante (comptage, contrôle qualité, rejets).
 - **Produits d'accueil :** Gérer de manière rigoureuse les stocks et passer les commandes des produits d'accueil destinés aux chambres.
3. Contrôle du Matériel et Suivi Technique
 - **Suivi technique :** Repérer les moindres anomalies techniques dans les chambres ou les sanitaires et les signaler immédiatement au service maintenance.
4. Gestion des Demandes Spéciales
 - **S'assurer** de la parfaite prise en compte des demandes particulières de la clientèle.

- **Contrôler** spécifiquement que le linge dédié (peignoirs, chaussons...) soit bien mis à la disposition des personnes ayant réservé l'accès au SPA.

5. Polyvalence et Administratif

- Faire preuve de flexibilité pour prêter main-forte sur d'autres postes du service en cas de nécessité.
- Prendre en charge des tâches administratives d'appui à la demande de votre responsable lors des périodes plus creuses.

Profil Recherché :

Prérequis et Compétences :

- **Diplômes exigés** : BTS Hôtellerie-Restauration, Licence professionnelle en management hôtelier ou formation spécialisée équivalente.
- **Expérience** : Minimum 3 ans d'expérience réussie dans un hôtel 4 ou 5 étoiles.
- **Outils** : Maîtrise des logiciels de gestion hôtelière (PMS).

Savoir-être :

- **Culture du haut de gamme** : Avoir un sens aigu du détail, de l'ordre et de la propreté propre aux établissements d'exception.
- **Rigueur et Organisation** : Faire preuve d'une excellente organisation personnelle, de vigilance et d'esprit critique pour continuellement réévaluer ses actions.
- **Communication et Esprit d'équipe** : Savoir travailler en équipe, faire preuve d'une attitude courtoise constante envers les clients, partenaires et collaborateurs, et transmettre des informations claires et précises tout en garantissant leur confidentialité.

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 – Gouvernant(e) – Hôtellerie Des Laquets