



Serveur-se snack (H/F)
CDD – Pic du Midi

Employeur : La Régie du Pic du Midi

Lieu : Pic du Midi (altitude, conditions météo exigeantes)

Contrat : CDD – Temps plein – 35h

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

Rattachement hiérarchique : Responsable restauration – hébergement.

Notre Entreprise :

Le Pic du Midi est une haute montagne située dans le département des Hautes-Pyrénées. Il culmine à 2877 mètres d'altitude. Son sommet est dominé par le premier et plus ancien observatoire de haute montagne au monde. Construit en 1878, l'observatoire du Pic du Midi est devenu un site scientifique et touristique de renommée internationale.

Depuis l'an 2000, le Pic du Midi est ouvert au grand public et accueille plus de 140 000 visiteurs par an. Cette activité touristique a pour vocation de sauver l'observatoire, de valoriser les territoires et de contribuer à leur développement.

Le Pic du Midi propose un cadre de travail spectaculaire : montagne, air pur, grands espaces constituent l'environnement naturel de tous les salariés du Pic.

Travailler au Pic du Midi, c'est également s'installer et vivre dans un écrin exceptionnel, celui des vallées Pyrénéennes et leurs nombreux atouts : petites villes et villages au cœur de la nature, proximité de la mer, de l'océan, sports de plein air (ski, randonnée, parapente etc.), thermes, coût de la vie modéré, douceur de vivre etc.

Vos Missions :

Nous recherchons actuellement un(e) serveur-se pour le snack du Pic du Midi. Ce restaurant propose une restauration rapide et à emporter au comptoir. Le sens de l'accueil et de la gestion de la clientèle est essentiel. Le souci d'efficacité est également important, notamment en haute saison. Les missions relatives au poste sont les suivantes :

- dresser les vitrines du snack ;
- accueillir les clients (sourire, amabilité et attention envers le client)
- maîtriser les produits à la carte afin d'optimiser les ventes
- participer à l'élaboration des produits à la carte
- contrôler, facturer, encaisser les commandes
- assurer la propreté des locaux et effectuer le tri des déchets conformément au dispositif mis en place

Profil Recherché :

Prérequis et Compétences :

- **Diplômes** : débutant accepté.
- **Formation** : La formation au service est directement réalisée au Pic du Midi.

Savoir-être :

- **Esprit d'équipe & Autonomie** : Capacité à travailler de manière autonome (crucial pour le travail de nuit) tout en restant un membre actif et solidaire de la brigade.
- **Organisation & Rigueur** : Être organisé-e, vigilant-e et capable de remettre en question ses actions pour s'améliorer.
- **Communication & Attitude** : Avoir une attitude courtoise vis-à-vis des clients, des collègues et de la hiérarchie. Savoir transmettre des informations claires, précises, et garantir la confidentialité des informations.
- **Engagement** : Respecter la réglementation, les outils de travail, ainsi que l'environnement et le patrimoine exceptionnel du site.
- **Faire preuve de polyvalence** selon l'affluence ou à la demande de votre responsable.

Contraintes/aptitudes :

Goût du travail en altitude et en horaires décalés (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...)
- 4 à 5 jours de travail Hebdomadaire 35H
- Délais de prévenance en cas de modification de planning
- Heures Supplémentaires récupérées ou rémunérées
- Heures de Nuit majorées
- Repas pris en charge par l'entreprise
- Tenues fournies sur place

Pour Candidater :

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

Objet : Candidature – Serveur-se snack – Pic du Midi