

Postes à pourvoir	Nombre de postes	Lieu de travail	Date d'embauche Durée du contrat	Nbre heures hebdo	Diplômes ou / et Expériences, Compétences souhaitées pour le poste	Informations complémentaires	Horaires	Logement	Salaire Brut mensuel	Contact pour les candidatures
Premier de réception (H/F)	1	La Salle les Alpes	14/06/24 - 3 mois	39h	Issu(e) d'une formation hôtelière 2 ans d'expérience sur un poste similaire en hôtel 4* Langues : Français + Anglais + 3 ^{ème} langue Maîtrise de logiciels hôteliers (Hotsoft) appréciée Organisé(e), bon management, sens de l'accueil et du service	La direction de l'hôtel Le Grand Aigle**** recherche son/sa 1er(e) de réception pour la saison estivale dans la vallée de Serre Chevalier. - Formation et encadrement de l'équipe réception en l'absence du chef(fe) de réception - Communication et interaction avec le responsable et l'équipe du restaurant - Check-in, accompagnement en chambre, conciergerie pour les clients et guest relations, - Check-out, vérification de factures, encaissement, vérifications des caisses - Prise de réservation en direct, par téléphone ou par mail - Traitement des réservations arrivant du Channel Manager - Vérification des réservations - Veille à la satisfaction clientèle Liste de tâches non exhaustive. Poste nourri.	- Travail en journée Travail en soirée - 2 jours de repos par semaine	Possibilité de logement en colocation en fonction des disponibilités	2250€	Lidy LACHAPPELLE, Directrice direction@hotelgrandaigle.com
Réceptionniste (H/F)	1	La Salle les Alpes	17/06/24 3 mois	39h	1 an d'expérience en réception d'hôtel 4* apprécié Langues : Français + Anglais + 3 ^{ème} langue Organisé(e), sens de l'accueil et du service	La direction de l'hôtel Le Grand Aigle**** recherche son/sa réceptionniste pour la saison estivale dans la vallée de Serre Chevalier. - Check-in des clients : accueil, formalités, accompagnement en chambre - Check-out des clients : vérification de factures et encaissements - Relation clients - Prise de réservation en direct, par téléphone et par mail - Traitement des réservations arrivant du Channel Manager - Vérification des réservations Liste de tâches non exhaustive. Poste nourri.	- Travail en journée Travail en soirée - 2 jours de repos par semaine	Possibilité de logement en colocation en fonction des disponibilités	2 050 €	Lidy LACHAPPELLE, Directrice direction@hotelgrandaigle.com
Réceptionniste de nuit (H/F)	1	La Salle les Alpes	17/06/24 3 mois	39h	1 an d'expérience en réception d'hôtel 4* apprécié Expérience en réception la nuit est un plus Langues : Français + Anglais minimum Autonome, réactif(ve), sens de l'accueil et du service	La direction de l'hôtel Le Grand Aigle**** recherche son/sa réceptionniste de nuit pour la saison estivale dans la vallée de Serre Chevalier. - Assure le bon déroulement de la nuit à la réception - Arrivées tardives des clients - Départs anticipés des clients - Clôture du logiciel - Vérification des factures clients - Traitement des mails - Rondes - Nettoyage occasionnel des communs - Cuisson des viennoiseries pour le petit-déjeuner Liste de tâches non exhaustive Poste nourri.	- Travail de nuit - 2 jours de repos par semaine	Possibilité de logement en colocation en fonction des disponibilités	2 050 €	Lidy LACHAPPELLE, Directrice direction@hotelgrandaigle.com
Gouvernant (H/F)	1	La Salle les Alpes	11/06/24	39h	1 an d'expérience à un poste similaire demandé Organisé(e), rigoureux(se) et dynamique	La direction de l'hôtel Le Grand Aigle****, dans la vallée de Serre Chevalier, recherche un(e) gouvernante pour encadrer notre équipe housekeeping pendant cette saison estivale - en charge du service housekeeping - mise en place des plannings et suivi des heures - vérification des chambres - communication avec l'équipe de réception - soutien aux équipes d'étages en cas de besoin - préparation des feuilles de travail des équipes - suivi du linge - suivi des stocks de produits d'accueil et d'entretien pour commande - respect des protocoles de nettoyage et suivi des plans de désinfection - veille à la qualité du service proposé Liste de tâches non exhaustive Poste nourri.	- Travail en journée - 2 jours de repos par semaine	Possibilité de logement selon disponibilités	2 420 €	Lidy LACHAPPELLE, Directrice direction@hotelgrandaigle.com
Assistant Gouvernant (H/F)	1	La Salle les Alpes	11/06/24	39h	1 an d'expérience à un poste similaire demandé Organisé(e), rigoureux(se) et dynamique	La direction de l'hôtel Le Grand Aigle**** recherche son/sa assistant(e) gouvernant(e) pour sa saison estivale dans la vallée de Serre Chevalier - Assiste la gouvernante avec l'équipe d'étages - Remplacement de la gouvernante sur ses repos - Contrôles des chambres en arrivées - Veille à l'entretien des espaces communs - Aide ses équipes - Préparation des feuilles de travail avec la gouvernante - Suivi des stocks avec la gouvernante - Veille au respect des protocoles sanitaires en place Liste de tâches non exhaustive Poste nourri.	- Travail en journée - 2 jours de repos par semaine	Possibilité de logement en colocation en fonction des disponibilités	2 270 €	Lidy LACHAPPELLE, Directrice direction@hotelgrandaigle.com

Valet / Femme de chambre	5	La Salle les Alpes	3 le 17/06/24 et 2 le 01/07/24	39h	Première expérience dans les étages appréciée Organisé(e), rigoureux(se) et dynamique	La direction de l'hôtel Le Grand Aigle**** recherche son/sa valet/femme de chambre pour la saison estivale dans la vallée de Serre Chevalier. - Nettoyage des parties communes - Chambres à faire en arrivée, en recouche à blanc et en recouche - Remplissage des offices - Respect des protocoles de nettoyage - Liste de tâches non exhaustive Poste nourri.	- Travail en journée - 2 jours de repos par semaine	Possibilité de logement en colocation en fonction des disponibilités	2 001 €	Lidy LACHAPELLE, Directrice direction@hotelgrandaigle.com
Chef de Rang (H/F)	2	La Salle les Alpes	17/06/24 3 mois	39h	1 an d'expérience sur un poste similaire Langues : Français + Anglais	La direction de l'hôtel Le Grand Aigle**** recherche son/sa chef(fe) de rang pour la saison estivale dans la vallée de Serre Chevalier. - Sous la responsabilité du Maître d'Hôtel - Service du soir uniquement, environ 60 couverts - Supervise le bon déroulement du service - Polyvalence sur le service sous la responsabilité du Maître d'hôtel et de son assistant - Mise en place, nettoyage du restaurant - Débarassage buffet et préparation pour le lendemain - Nettoyage de l'office - Aide à la plonge si besoin - Respect des protocoles de nettoyage Liste de tâches non exhaustive Poste nourri.	- Shift approximatif: 15h - 23h - 2 jours de repos par semaine	Possibilité de logement en colocation en fonction des disponibilités	2201€	Lidy LACHAPELLE, Directrice direction@hotelgrandaigle.com
Responsable petit-déjeuner (H/F)	1	La Salle les Alpes	15/06/24 3 mois	39h	1 an d'expérience sur un poste similaire Langues : Français + Anglais Organisé(e) et dynamique	La direction de l'hôtel Le Grand Aigle**** recherche son/sa responsable petit-déjeuner pour la saison estivale dans la vallée de Serre Chevalier. - Suivi des stocks et transmission des commandes au Chef de Cuisine - Mise en place du buffet dès 6h30 pour ouvrir aux clients à 7h30 - Accueil des clients - Débarassage et redressage des tables du petit déjeuner - Suivi du buffet et demande remplissage à la cuisine - A la fin du service, débarrassage de la salle et redressage - Débarassage buffet et préparation pour le lendemain - Nettoyage de l'office - Aide à la plonge si besoin - Respect des protocoles de nettoyage Liste de tâches non exhaustive Poste nourri.	- 2 jours de repos par semaine	Possibilité de logement en colocation en fonction des disponibilités	2150€	Lidy LACHAPELLE, Directrice direction@hotelgrandaigle.com
Serveur (H/F)	1	La Salle les Alpes	17/06/24 3 mois	39h	1 an d'expérience sur un poste similaire apprécié Langues : Français + Anglais	La direction de l'hôtel Le Grand Aigle**** recherche son/sa serveur(se) pour sa saison estivale dans la vallée de Serre Chevalier. - Polyvalence sur le service sous la responsabilité d'un(e) chef(fe) de rang ou de l'assistant(e) maître d'hôtel - Service sur le petit déjeuner et sur le service du soir avec des journées en coupure - Mise en place, nettoyage du restaurant en respectant les protocoles sanitaires actuels Liste de tâches non exhaustive Poste nourri.	- 2 jours de repos par semaine	Possibilité de logement en colocation en fonction des disponibilités	2001	Lidy LACHAPELLE, Directrice direction@hotelgrandaigle.com
Barman (H/F)	1	La Salle les Alpes	15/06/24 3 mois	39h	Expérience d'au moins 1 an en tant que Barman Langues : Français + Anglais Poste en autonomie	La direction de l'hôtel Le Grand Aigle**** recherche son/sa barman/barmaid pour la saison estivale dans la vallée de Serre Chevalier. - Mise en place du bar - Prise de commande, préparation et service des boissons - Prise de commande et service des tapas - Encaissement et suivi de la caisse quotidienne - Suivi des stocks pour demander commande responsable - Relationnel client et animation du bar - Nettoyage du bar et suivi des mesures HACCP Liste de tâches non exhaustive Poste nourri.	- Shift approximatif: 15h - 23h - 2 jours de repos par semaine	Possibilité de logement en colocation en fonction des disponibilités	2201€	Lidy LACHAPELLE, Directrice direction@hotelgrandaigle.com
Barman / Chef de rang (H/F)	1	La Salle les Alpes	17/06/24 3 mois	39h	Expérience d'au moins 1 an en tant que Barman Langues : Français + Anglais Poste en autonomie	La direction de l'hôtel Le Grand Aigle**** recherche son/sa barman-chef(fe) de rang pour la saison estivale dans la vallée de Serre Chevalier. - En salle service du soir uniquement, environ 60 couverts - Travail sans coupure - Double casquettes : chef(fe) de rang + binôme du barman - Polyvalence sur le service sous la responsabilité du barman et du maître d'hôtel - Mise en place, nettoyage du restaurant Liste de tâches non exhaustive Poste nourri.	- Shift approximatif: 15h - 23h - 2 jours de repos par semaine	Possibilité de logement en colocation en fonction des disponibilités	2201€	Lidy LACHAPELLE, Directrice direction@hotelgrandaigle.com
Second de cuisine (H/F)	1	La Salle les Alpes	14/06/24 3 mois	39h	Bac pro cuisine + expérience 3 ans en cuisine Autonomie, gestion des stocks, management commis	La direction de l'hôtel Le Grand Aigle**** recherche son/sa second(e) de cuisine pour la saison estivale dans la vallée de Serre Chevalier. - Service du soir uniquement, environ 60 couverts. - Préparer la mise en place du service - Préparer le repas du personnel pour le midi et le soir - Assurer le service (poste des entrées ou du chaud) - Remplacer le Chef sur ses repos - Ranger, nettoyer la cuisine en fin de service Liste de tâches non exhaustive Poste nourri.	- Shift approximatif: 15h - 23h - 2 jours de repos par semaine	Possibilité de logement en colocation en fonction des disponibilités	2 500 €	Lidy LACHAPELLE, Directrice direction@hotelgrandaigle.com

Chef de Partie (H/F)	1	La Salle les Alpes	17/06/24 3 mois	39h	Bac pro cuisine 2 ans d'expérience sur un poste similaire Organisé(e), rapide, bon management et créatif(ve)	La direction de l'hôtel Le Grand Aigle**** recherche son/sa chef(fe) de partie pour la saison estivale dans la vallée de Serre Chevalier. Service du soir uniquement, environ 60 couverts. - Préparer la mise en place du service - Préparer et mettre en place des desserts en autonomie (desserts au format individuel à proposer), - Préparer le repas du personnel pour le midi et le soir - Assurer le service (poste des entrées ou du chaud) - Mise en place de tapas et service le soir - Ranger, nettoyer la cuisine en fin de service - Respect des protocoles de nettoyage Liste de tâches non exhaustive Poste nourri.	- Shift approximatif: 15h - 23h - 2 jours de repos par semaine	Possibilité de logement en colocation en fonction des disponibilités	2 201 €	Lidy LACHAPELLE, Directrice direction@hotelgrandaigle.com
Commis de cuisine / plongeur (H/F)	1	La Salle les Alpes	01/07/24 3 mois	39h	Première expérience en cuisine souhaitée Volontaire, dynamique et organisée	La direction de l'hôtel le Grand Aigle **** recherche son/sa commis plongeur pour la saison estivale à Serre Chevalier : Sous la responsabilité du Chef de Cuisine - Plonge du petit déjeuner - Exécuter les tâches demandées par le chef de partie - En l'absence du chef de partie, avancer la mise en place - Réceptionner les livraisons - Le soir faire la plonge et assister le chef sur l'envoi - Ranger, nettoyer la cuisine en fin de service - Respect des protocoles sanitaires et de nettoyage Liste de tâches non exhaustive Poste nourri.	- Shift approximatif: 15h - 23h - 2 jours de repos par semaine	Possibilité de logement en colocation en fonction des disponibilités	2 001 €	Lidy LACHAPELLE, Directrice direction@hotelgrandaigle.com
Spa Manager (H/F)	1	La Salle les Alpes	12/06/24 3 mois	39h	Diplôme Bac Pro Esthétique + CQP Praticien spa 1 an d'expérience à un poste similaire souhaité 3 ans d'expérience à un poste de Spa praticien(ne) souhaité Sens de l'accueil et du service, discrète et à l'écoute des besoins des clients	La direction de l'hôtel Le Grand Aigle**** recherche son/sa responsable de Spa pour sa saison estivale dans la vallée de Serre Chevalier : - Management de praticien(ne)s et proposition de planning - Ouverture et fermeture du spa - Accueil des clients pour les accès bien-être et pour les soins - Prise de rendez vous - Réalisation de soins en respectant les protocoles de la marque Pure Altitude - Encaissement, gestion de la caisse et suivi avec la réception - Animation du spa - Gestion des stocks et des commandes - Entretien du spa en respectant les protocoles sanitaires Liste de tâches non exhaustive	- Travail en journée - Travail en soirée - 2 jours de repos par semaine	Possibilité de logement en fonction des disponibilités	2 300 €	Lidy LACHAPELLE, Directrice direction@hotelgrandaigle.com
Spa Praticien (H/F)	1	La Salle les Alpes	14/06/24 3 mois	39h	Diplôme Bac Pro Esthétique + CQP Praticien spa 1 an d'expérience en spa d'hôtel 4* apprécié Sens de l'accueil et du service, discrète et à l'écoute des besoins des clients	La direction de l'hôtel Le Grand Aigle**** recherche son/sa spa praticienne pour la saison estivale dans la vallée de Serre Chevalier. - Ouverture et fermeture du spa - Accueil des clients pour les accès bien-être et pour les soins - Prise de rendez vous - Réalisation des soins en respectant les protocoles de la marque - Encaissement et gestion de la caisse - Entretien du spa Liste de tâches non exhaustive Poste nourri.	- Travail en journée - Travail en soirée - 2 jours de repos par semaine	Possibilité de logement en colocation en fonction des disponibilités	2100€	Lidy LACHAPELLE, Directrice direction@hotelgrandaigle.com