



# RESPONSABLE PETITS-DEJEUNERS H/F

*Commune : Saint-Etienne de Saint-Geoirs*

**Type** : CDI

## **Le Château des Ayes :**

Le Château des Ayes est un domaine composé d'un boutique Hôtel (12 chambres & suites), un bar plage lounge pensé à l'image d'une plage privée au cœur d'un parc de 2 hectares, mais également d'un bar d'hiver, d'un restaurant, d'un SPA et d'un espace événementiel pour les séminaires et les événements privés.

L'établissement a été entièrement rénové en 2022.

Nous vous proposons avant tout de rejoindre une véritable équipe ou le savoir être, le plaisir de faire plaisir est au centre des attentions de chacun de vos futurs équipiers. Intégrer le Château des Ayes c'est également adhérer à la carte éthique de notre maison qui fédère chacun des membres de l'équipe derrière un projet commun qui dépasse chacune des individualités. Le maître mot de notre maison est l'humilité et le plaisir du travail bien accompli au quotidien.

## **Poste :**

Vous travaillerez sur un rythme de 169H mensuel et recevrez vos plannings une semaine à l'avance depuis une application mobile dédiée (snapshift). Si vous étiez amené à réaliser plus ou moins d'heures que votre planning le prévoyez, vous pourrez déclarer vos heures dans l'application en toute liberté. Les heures sont annualisées et peuvent être rattrapées ou sont payées à chaque fin de période annuelle (selon votre solde). Vous pourrez disposer de deux jours de congés consécutifs et d'un weekend de repos par mois. Fin de journée au plus tard à 20H. Les congés pourront être posés par anticipation dès votre première année (hors haute saison). Vous disposerez des repas pris en charge par l'établissement tous les jours d'ouverture du restaurant mais également d'une mutuelle d'entreprise pour assurer votre protection sociale. Nous assurons un accompagnement de chacun de nos collaborateurs qui souhaitent évoluer à l'aide de formations internes ou externes.

Sous la responsabilité de la direction de l'établissement, vous serez en charge de la préparation des services du petits déjeuner. Vous vous assurez de la satisfaction de la clientèle et du check out en l'absence de l'équipe de réception. Vous assisterez les chefs de rangs les jours d'ouvertures du restaurant pendant le service du midi (exclusivement).

Que vous soyez commis, cadre ou technicien, la direction de l'établissement considère chacun des membres de l'équipe avec le même respect, la même gratitude et importance. Envoyez-nous rapidement votre candidature pour rejoindre notre établissement.

Découvrez la présentation de notre groupe et de nos valeurs avant de candidater : <https://www.canva.com/design/DAFNaoZTiPg/arshgpi9YJ8e9GHVcSss7w/edit>

**Pour candidater** : Envoyer votre CV et votre lettre de motivation à [recrutement@chateaudesayes.fr](mailto:recrutement@chateaudesayes.fr)