



Gîte - Hôtel ARCANSON

MÉAUDRE - VERCORS (38)

PROJET Faire d'Arcanson un **hébergement accueillant et soigné** pour que nos hôtes se sentent comme à la maison !

PROFIL Vous recherchez un emploi **polyvalent, stable, à l'année, pas loin de chez vous**, sur le plateau du Vercors.
Motivé.e et impliqué.e, vous avez envie de vous investir dans une **aventure commune** au sein d'une **équipe soudée à taille humaine**.

LA MAISON

Lové au cœur du **Parc Naturel du Vercors**, Arcanson est, depuis bientôt 40 ans, un **Gîte-Hôtel 4 épis** du village de Méaudre.

Ancienne laiterie métamorphosée en gîte en 1985, la maison abrite aujourd'hui 15 chambres tout **confort**, régulièrement **renovées**.

Dans une **ambiance conviviale et cocooning**, nous accueillons une trentaine de personnes. Le temps d'un week-end détente comme d'une semaine sportive, Arcanson est le lieu idéal pour se ressourcer et profiter des plaisirs de la montagne.

LA TABLE

Conviviale et **généreuse**, notre table met à l'honneur les produits des fermes voisines. **Passionné**, le chef se régale à mitonner de bons p'tits plats gourmands, sains et colorés. De vrais moments de bonheur dont les clients raffolent !

L'ÉQUIPE

Ce sont 7 personnes à l'année et 9 en saison.

Si Arcanson est aujourd'hui autant apprécié, c'est aussi grâce à son équipe **dynamique**, qui prend plaisir à le **faire vivre** et à l'entretenir avec soin.

Personne de confiance, vous serez le nouveau maillon fort !

MISSIONS En saison (de décembre à fin mars et de mai à début octobre)

- **SERVICE & SALLE** : *en équipe le chef de cuisine*
 - Service des petit-déjeuners en buffet
 - Service des dîners à la table d'hôtes : 1 seul service à 19h30, 4 tables max
 - Plonge
 - Mise en place
- **ENTRETIEN** : *en équipe avec les saisonniers*
 - Entretien des pièces de vie du gîte
 - Ménage des chambres
 - Supervision du service d'étage
- **LOGISTIQUE ET ORGANISATION** : *avec Aurélie et Sébastien en support*
 - Formation et accompagnement des 2 saisonniers
 - Planification des ménages et coordination
 - Gestion de la lingerie (sous-traitance blanchisseur)
 - Économat des produits ménagers, boissons, tisanes...

En inter-saison

- Entretien de fond de la maison et de ses extérieurs
- Révision des fiches process
- Inventaire annuel

COMPÉTENCES REQUISES

- **Polyvalence** et **adaptabilité** aux publics et aux différents rythmes annuels
- **Endurance** et **énergie** physique
- **Organisation** et **méthodologie**
- **Sens de l'observation** et **anticipation**
- Goût pour un **travail de qualité** en vue de la satisfaction client
- Respect des **normes d'hygiène**
- **Esprit d'équipe**
- **Autonomie** et **prise d'initiatives**

SAVOIR-ÊTRE

- **Dynamique**, enthousiaste et **souriant.e**
- **Courtois.e**, à l'écoute, avoir le **sens du service**
- Bonne présentation
- **Aimer le contact avec la clientèle**, partager, créer du lien
- **Rigoureux.se** et soigneux.se
- Être quelqu'un de **confiance** pour ses collègues et **impliqué.e** dans sa mission.
- Impératif : aimer le fondant au chocolat ! 😊

SPÉCIFICITÉS DU POSTE

- Fluctuations des horaires selon la période de l'année : 2 rythmes distincts.
En saison : 3 à 4 matinées (7h30-12h) et 3 à 4 soirs (17h30-22h). Présence le week-end.
Planning régulier connu 2 mois à l'avance, avec 2 jours consécutifs de repos hebdomadaire..
En intersaison : ni soirée, ni de week-end.
Souplesse d'organisation et personnalisation du planning à votre guise.
- **CDI / 35h**, à partir du **06 mai 2024**.
- Niveau I. Echelon 2. Convention collective des Hôtels Cafés et Restaurants.
- Mutuelle santé et avantage en nature repas.

-- CONTACT pour candidature : Aurélie DUTRIÉVOZ aurelie@arcanson.com 04 76 95 23 51 --