



# JOURNÉE RECRUTEMENT GUERNERÉS GUERNERÉS CAREERS DAY

HÔTELLERIE / RESTAURATION / SPA / SKI SHOP / KIDS CLUB

Venez nous rencontrer et découvrir les postes proposés pour la prochaine saison hivernale 2025-2026.

*Join us to connect with us and find out about the jobs on offer for the 2025-2026 winter season.*



## 07/08/2025

De 10h à 17h - *From 10am to 5pm*

SALLE POLYVALENTE DE GRIMENTZ - ROUTE DE MOIRY



Envoyez directement votre candidature sur [rh@alpine-collection.fr](mailto:rh@alpine-collection.fr)  
*Send your application directly to [rh@alpine-collection.fr](mailto:rh@alpine-collection.fr)*



**Fiche de Poste : Chauffeur/ Voiturier/ Bagagiste**

**Type de contrat : Contrat saisonnier, 42h/semaine, salaire conventionnel**

**Rôle :** Sous la responsabilité du responsable de l'établissement, le chauffeur polyvalent est chargé d'assurer le « service Navette » de l'établissement en transportant les clients sur demande au sein de la station mais aussi en assurant le transfert des clients depuis les aéroports ou gares d'arrivée les plus proches. Il participe également à de multiples tâches dans le but de maintenir une prestation de qualité pour la clientèle : bagagiste, voiturier, déneigement, petites opérations de maintenance etc....

**Missions principales :**

- Conduire les clients sur demande pour leur déplacement au sein de la station
- Prendre en charge le stationnement des véhicules des clients à leur arrivée
- Préparer les véhicules pour le départ des clients
- Assurer les transferts des clients depuis les aéroports ou gares les plus proches (sous réserves d'autorisation)
- Être à la disposition de la clientèle pour lui apporter toutes les informations nécessaires au bon déroulement de son séjour et pour garantir un haut niveau de service : amener les bagages des clients dans leur logement, garer leur voiture, service de conciergerie divers...
- Veiller à entretenir régulièrement les véhicules afin que ceux-ci soient toujours dans un état de propreté irréprochable
- Assurer différents travaux basiques de maintenance pour permettre une prestation de service optimale et participer au confort des clients et des collaborateurs
- Participer à l'organisation du service en proposant des solutions nécessaires à des démarches d'amélioration continue
- Veiller à une bonne communication entre tous les services du site et les équipes supports du siège

**Profil / compétences :**

- Permis de conduire
- Capacité à avoir une conduite adaptée en fonction des conditions climatiques
- Anglais
- Bonne présentation
- Bon contact client
- Disponibilité et réactivité en cas d'imprévus
- Ponctualité



**Fiche de Poste : Agent de Maintenance**

**Type de contrat : Contrat saisonnier, 42h/semaine, salaire conventionnel**

**Rôle :** L'Agent de maintenance est chargé du bon fonctionnement quotidien ainsi qu'à l'entretien de l'établissement, en respectant les règles de sécurité en vigueur et les délais de réalisation des travaux qui lui sont confiés.

**Missions principales :**

- Assurer différents travaux de maintenance pour permettre une prestation de service optimale et participer au confort des clients et des collaborateurs
- Effectuer le suivi des installations techniques
- Connaître les bases d'un ou plusieurs corps d'état du bâtiment : plomberie, électricité, sanitaire, chauffage, plâtrerie, menuiserie, serrurerie, peinture, carrelage....
- Réaliser un diagnostic en cas de panne et proposer des solutions de réparation
- Participer à la mise en œuvre des opérations préventives et curatives
- Participer aux travaux d'ameublement des nouvelles résidences (manutention, montage de meubles, installation...)
- Participer aux projets de rénovation
- Connaître et appliquer les règles de sécurité
- Participer au suivi des travaux des sous-traitants en contrat
- Participer à l'organisation du service en proposant des solutions nécessaires à des démarches d'amélioration continue
- Veiller à une bonne communication entre tous les services du site et les équipes supports du siège
- Dénégement

**Profil :**

- Diplôme souhaité : « Technicien piscine aqua suisse »
- Bon relationnel client
- L'anglais est un plus

## Fiche de Poste : Assistant Gouvernant d'étage

### Missions :

#### I. Gestion de personnel

- Se charge de la formation de son équipe de gouvernant(e)s, femmes/valets de chambre, équipiers conjointement avec la gouvernante générale
- Donne des instructions et supervise les activités des équipes de housekeeping.
- Participe à des réunions chaque semaine pour traiter/assurer et gérer les demandes spécifiques des clients en lien avec le responsable de réception et la gouvernante générale
- Contrôle hebdomadaire du nombre d'heures effectuées par le personnel et transmet l'information à la gouvernante générale.
- Veille au respect des procédures et de fiches de travail pour ses équipes, afin de garantir un service et une qualité de travail homogène pour tous les appartements.
- Adapte l'organisation du travail quotidien selon la période, pour faire face aux demandes et imprévus pour un déroulement journalier dans les meilleures conditions que ce soit pour les équipes et pour les clients.
- Est bienveillant vis-à-vis des équipes pour travailler dans une ambiance agréable et motivante.

#### II. Gestion des stocks

- Vérifie quotidiennement l'état des stocks dans les caves, garages et buanderies.
- Informe la gouvernante générale en amont afin de passer les commandes nécessaires auprès des fournisseurs

#### III. Entretien des appartements

- Assure un suivi dans chaque appart (inventaire vaisselle, déco, vétusté, petits et moyens travaux, nettoyage ameublement...)
- Veille à la bonne mise en hivernage et à la bonne mise en route des appartements avant et après chaque saison.

#### IV. Entretien général

- Vérifie et contrôle les appartements, les sanitaires, espaces publics, la présentation, les défauts, les défectuosités, l'ordre et l'hygiène conformément aux directives.
- Vérifie la propreté des jacuzzi/espaces bien-être et veille à leur bon entretien en collaboration avec l'équipe maintenance
- Se rapproche de la gouvernante générale pour contacter les entreprises de maintenance adaptées en cas de problème techniques sur les bâtiments si le problème ne peut pas être résolu en interne.



**V. Service client**

- Est force de proposition pour améliorer les services et la qualité d'accueil des clients dans les appartements.
- Fait preuve de bienveillance envers les clients, répondre à leurs demandes et assurer un service de qualité
- Gère les objets oubliés.

**VI. Communication**

- Assure la communication entre les services (réception/ housekeeping / maintenance).
- Est en lien permanent avec la gouvernante générale pour lui faire part du fonctionnement de son service et pour ajuster les points nécessaires afin de garantir un travail efficace et de qualité.

**VII. Aptitudes savoir-être / Savoir-faire nécessaires pour le poste**

- Sens des responsabilités, du service client et de la perfection.
- Implication
- Exigence
- Flexibilité
- Discrétion
- Être proactif et réactif : Prise d'initiative et de décision
- Gestion d'une équipe / qualités managériales
- Bienveillance
- Bonne présentation
- Anglais exigé



## **Fiche de Poste : Assistant Gouvernant d'étage**

**Type de contrat : Contrat saisonnier, 42h/semaine, salaire conventionnel**

### **Missions :**

#### **I. Gestion de personnel**

- Se charge de la formation de son équipe de gouvernant(e)s, femmes/valets de chambre, équipiers conjointement avec la gouvernante générale
- Donne des instructions et supervise les activités des équipes de housekeeping.
- Participe à des réunions chaque semaine pour traiter/assurer et gérer les demandes spécifiques des clients en lien avec le responsable de réception et la gouvernante générale
- Contrôle hebdomadaire du nombre d'heures effectuées par le personnel et transmet l'information à la gouvernante générale.
- Veille au respect des procédures et de fiches de travail pour ses équipes, afin de garantir un service et une qualité de travail homogène pour tous les appartements.
- Adapte l'organisation du travail quotidien selon la période, pour faire face aux demandes et imprévus pour un déroulement journalier dans les meilleures conditions que ce soit pour les équipes et pour les clients.
- Est bienveillant vis-à-vis des équipes pour travailler dans une ambiance agréable et motivante.

#### **II. Gestion des stocks**

- Vérifie quotidiennement l'état des stocks dans les caves, garages et buanderies.
- Informe la gouvernante générale en amont afin de passer les commandes nécessaires auprès des fournisseurs

#### **III. Entretien des appartements**

- Assure un suivi dans chaque appart (inventaire vaisselle, déco, vétusté, petits et moyens travaux, nettoyage ameublement...)
- Veille à la bonne mise en hivernage et à la bonne mise en route des appartements avant et après chaque saison.

#### **IV. Entretien général**

- Vérifie et contrôle les appartements, les sanitaires, espaces publics, la présentation, les défauts, les défectuosités, l'ordre et l'hygiène conformément aux directives.
- Vérifie la propreté des jacuzzi/espaces bien-être et veille à leur bon entretien en collaboration avec l'équipe maintenance
- Se rapproche de la gouvernante générale pour contacter les entreprises de maintenance adaptées en cas de problème techniques sur les bâtiments si le problème ne peut pas être résolu en interne.



**V. Service client**

- Est force de proposition pour améliorer les services et la qualité d'accueil des clients dans les appartements.
- Fait preuve de bienveillance envers les clients, répondre à leurs demandes et assurer un service de qualité
- Gère les objets oubliés.

**VI. Communication**

- Assure la communication entre les services (réception/ housekeeping / maintenance).
- Est en lien permanent avec la gouvernante générale pour lui faire part du fonctionnement de son service et pour ajuster les points nécessaires afin de garantir un travail efficace et de qualité.

**VII. Aptitudes savoir-être / Savoir-faire nécessaires pour le poste**

- Sens des responsabilités, du service client et de la perfection.
- Implication
- Exigence
- Flexibilité
- Discrétion
- Être proactif et réactif : Prise d'initiative et de décision
- Gestion d'une équipe / qualités managériales
- Bienveillance
- Bonne présentation
- Anglais exigé

**Fiche de poste :** Barman / Barmaid

**Qu'est-ce que le Restaurant NAVA ?**

Nouveau bijou de la collection d'Alpine Resorts, notre restaurant va ouvrir ses portes pour la première fois en décembre 2025. Au cœur de Grimentz, niché dans le resort Guernerés, le restaurant Nava accueillera sa clientèle pour un déjeuner ou un dîner aux saveurs bistro-bonomiques.

**Type de contrat :** Contrat saisonnier, 42h/semaine, salaire conventionnel

**Avantages :** Possibilité de logement ou indemnité supplémentaire si logement personnel

Prise en charge du blanchiment des tenues de travail

Tarifs préférentiels sur l'ensemble du groupe

**Son métier :** Le barman a la charge de l'ensemble de la production des boissons, de la réalisation des cocktails classiques & signature jusqu'à la cafétéria, en passant par le service de la bière et des softs. Créatif, il propose des compositions de son choix adaptées au concept du restaurant. Le barman / la barmaid du Manali doit faire face à un volume important de couverts (jusqu'à 300 couverts / déjeuner en haute saison).

**Ses missions et son rôle :**

Sous la responsabilité du Responsable de salle et de la F&B Manager.

- Composer une carte de cocktails et mocktails signature adaptés au concept du restaurant et en corrélation avec la carte des mets.
- Assurer la bonne tenue du bar et appliquer l'ensemble des règles HACCP en vigueur pour la conservation des produits.
- Suivre l'état des stocks, identifier les besoins en approvisionnement et transmettre les commandes nécessaires au F&B manager ainsi qu'au Chef de cuisine selon le planning établi.
- Effectuer l'inventaire des boissons (hors vins) chaque mois.
- Réceptionner les produits commandés et les ranger dans la réserve en respectant la rotation des DLC.
- Réaliser la mise en place nécessaire avant chaque service.
- Préparer les boissons selon les fiches techniques établies.
- Effectuer la plonge de la verrerie et le nettoyage du bar. Laisser un bar propre et complet pour le shift suivant.
- Répondre aux questions des clients au comptoir.

**Ses qualités principales :**

- Bon relationnel
- Sens de l'organisation
- Rapidité d'exécution et gestion de la pression
- Autonomie
- Créativité
- Savoir-être : étant en contact direct avec la clientèle, le barman doit démontrer un savoir-être impeccable dans son grooming, son attitude et son langage.
- Esprit d'équipe indispensable.
- La pratique de l'anglais professionnel est obligatoire.

**Diplômes et expériences souhaités :**

- Formation souhaitable dans une école de bartending.
- Au moins une expérience préalable à ce poste et dans ce type d'établissement (haut-débit).

*L'ensemble des points cités ci-dessus constitue une liste non-exhaustive des attentes du groupe sur le poste d barman/barmaid.*

**Fiche de poste :** Chef de Cuisine

**Qu'est-que le Restaurant NAVA ?**

Nouveau bijou de la collection d'Alpine Resorts, notre restaurant va ouvrir ses portes pour la première fois en décembre 2025. Au cœur de Grimentz, niché dans le resort Guernerés, le restaurant Nava accueillera sa clientèle pour un déjeuner ou un dîner aux saveurs bistro-bonomiques.

**Type de contrat :** Contrat saisonnier, 42h/semaine, salaire conventionnel – Poste évolutif en CDI

**Avantages :** Possibilité de logement ou indemnité supplémentaire si logement personnel  
Prise en charge du blanchiment des tenues de travail  
Tarifs préférentiels sur l'ensemble du groupe

**Son métier :** Véritable Chef d'Orchestre de la cuisine, le chef de cuisine coordonne, dirige et supervise l'ensemble de l'activité de la cuisine.

**Ses missions et son rôle :**

- Créer la carte
- Organiser et gérer l'ensemble du processus de production culinaire en encadrant une équipe dont le nombre et la composition varient en fonction des établissements.
- Création de nouveaux plats et élaboration de leurs fiches techniques en collaboration avec le chef exécutif
- Contribuer par sa prestation à la fidélisation de la clientèle et à son développement
- Gestion des achats, des stocks, des inventaires et de la production
- Analyse et gestion des coûts (maîtrise des ratios, fiches techniques...)
- Management (planning, évaluation des compétences ...)
- Organisation et prévision des approvisionnements en fonction de la production
- Réalisation des inventaires
- Contrôle de la qualité de la production et de sa conformité aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Supervision de l'ensemble de la production
- Analyse des dysfonctionnements et mise en œuvre d'actions correctives
- Contrôle de la bonne utilisation des équipements et des matériels
- Élaboration des menus et de la carte en collaboration avec le chef exécutif
- Mise en place d'une organisation du travail compatible avec la production et ses aléas
- Mise en place et suivi des délégations
- Organisation des postes de travail
- Réalisation d'analyse de coûts
- Établissement des plannings et grilles horaires
- Supervision de l'ensemble des activités et de leur résultat
- Assurer la cohésion de l'équipe et sa motivation

*L'ensemble des points cités ci-dessus constitue une liste non-exhaustive des attentes du groupe sur le poste d'un chef de cuisine (H/F)*

**Fiche de poste :** Chef de partie

**Qu'est-que le Restaurant NAVA ?**

Nouveau bijou de la collection d'Alpine Resorts, notre restaurant va ouvrir ses portes pour la première fois en décembre 2025. Au cœur de Grimentz, niché dans le resort Guernerés, le restaurant Nava accueillera sa clientèle pour un déjeuner ou un dîner aux saveurs bistro-bonomiques.

**Type de contrat :** Contrat saisonnier, 42h/semaine, salaire conventionnel

**Avantages :** Possibilité de logement ou indemnité supplémentaire si logement personnel  
Prise en charge du blanchiment des tenues de travail  
Tarifs préférentiels sur l'ensemble du groupe

**Son métier :** Le chef de partie est un salarié qui assure la préparation des repas pour une clientèle de restaurant, à la table ou parfois en buffet, en vue d'un service direct. Il veille au bon déroulement de sa partie.

**Activités principales**

- Approvisionnement/stockage (réception et vérification des livraisons, réalisation d'inventaires...)
- Organisation du travail et de la production (planification des tâches...)
- Production culinaire
- Dressage et envoi des préparations
- Application et contrôle des normes d'hygiène et de sécurité

**Compétences principales**

- S'adapter aux rythmes différents des services
- Organiser son travail en fonction du personnel présent
- Utiliser ses savoir-faire en fonction des commandes
- Appliquer et faire appliquer les règles d'hygiène et de sécurité
- Élaborer des fiches techniques nouvelles



**Fiche de poste :** Chef de Rang

**Qu'est-que le Restaurant NAVA ?**

Nouveau bijou de la collection d'Alpine Resorts, notre restaurant va ouvrir ses portes pour la première fois en décembre 2025. Au cœur de Grimentz, niché dans le resort Guernerés, le restaurant Nava accueillera sa clientèle pour un déjeuner ou un dîner aux saveurs bistro-bonomiques.

**Type de contrat :** Contrat saisonnier, 42h/semaine, salaire conventionnel

**Avantages :** Possibilité de logement ou indemnité supplémentaire si logement personnel

Prise en charge du blanchiment des tenues de travail

Tarifs préférentiels sur l'ensemble du groupe

**Son métier :** Le Responsable de salle est en charge aussi bien de la relation clients que du management des équipes et de la coordination inter-départements. Il/elle a pour objectif de développer la notoriété du restaurant, assurer une qualité de service constante, améliorer le chiffre d'affaires du point de vente et maîtriser les coûts. Il/elle est le principal référent auprès des équipes sur le terrain.

**Ses missions :**

- Relations avec la clientèle
- Mise en place
- Accueil et accompagnement du client
- Prise de commande et service

**Ses qualités principales :**

- Bon relationnel
- Méthodique et
- Savoir-être
- Esprit d'équipe indispensable
- La pratique de l'anglais courant est obligatoire.

**Diplômes et expériences souhaités :**

- Une formation en école hôtelière est souhaitable.
- Au moins une expérience préalable à ce poste.

*L'ensemble des points cités ci-dessus constitue une liste non-exhaustive des attentes du groupe sur le poste d'un Chef de Rang (H/F)*



**Poste : Chef.fe de Réception**

**Type de contrat : Contrat saisonnier, 42h/semaine, salaire conventionnel**

Directement rattaché(e) à la responsable de site, vos missions seront les suivantes :

**1. Gestion de personnel :**

- Superviser et organiser le travail de la réception : gérer le planning et suivi des heures
- Définir les règles de fonctionnement et les procédures du service et les faire appliquer
- Manager l'équipe au quotidien : être le lien entre l'équipe, le responsable du site et le siège sur les sujets RH
- Assurer le bon déroulement des missions de chacun

**2. Relations clients / propriétaires :**

- Être le lien privilégié entre la centrale de réservation, la comptabilité et le site
- Travailler continuellement sur l'optimisation de l'accueil des clients (procédures)
- Effectuer les Check-in et Check-out : Contrôle de l'appartement, récupération des clés...
- Répondre aux demandes des clients (téléphone, e-mail, sur site) et sur les portails de commercialisation
- Vendre des services additionnels : forfaits de ski, transferts...et participer au développement de l'offre de conciergerie
- Gérer les décomptes propriétaires liés à la vente d'extra lors des séjours propriétaires
- Gérer les contrats de réservation et les taxes de séjour
- Gérer les conflits
- Veiller à la bonne utilisation du logiciel RésalyS
- Contrôler les dossiers
- Veiller au confort des vacanciers et s'assurer de leur satisfaction
- Participer à la fidélisation de la clientèle
- Veiller en lien avec le responsable du site à la bonne relation avec l'ensemble des acteurs de la station

**3. Divers :**

- Vérifier les appartements début/fin de saison – Fermeture et ouverture des appartements.
- Aide à l'organisation de diverses tâches : commande de linge, gestion des équipes de ménage. En collaboration avec le ou la gouvernant(e)
- Être le ou la référent (e) en l'absence du responsable de site
- Participer au suivi des sujets liés à l'entretien du bâtiment

**Fiche de poste :** Commis de cuisine

**Qu'est-que le Restaurant NAVA ?**

Nouveau bijou de la collection d'Alpine Resorts, notre restaurant va ouvrir ses portes pour la première fois en décembre 2025. Au cœur de Grimentz, niché dans le resort Guernerés, le restaurant Nava accueillera sa clientèle pour un déjeuner ou un dîner aux saveurs bistro-bistronomiques.

**Type de contrat :** Contrat saisonnier, 42h/semaine, salaire conventionnel

**Avantages :** Possibilité de logement ou indemnité supplémentaire si logement personnel

Prise en charge du blanchiment des tenues de travail

Tarifs préférentiels sur l'ensemble du groupe

**Son métier :** Le poste de commis de cuisine est le premier pallier en cuisine. Il rassemble les ingrédients nécessaires à la préparation des plats. Il prépare à l'avance tout ce qui peut l'être : il épluche et émince les légumes. Il réalise des plats simples comme des hors-d'œuvre, potages, légumes, desserts.

**Ses missions et son rôle :**

- Réalisation des préparations préliminaires (épluchage des légumes, fonds, courts bouillons...)
- Réalisation de mets simples
- Organisation du poste de travail
- Dressage, distribution
- Entretien de la cuisine et des locaux annexes

**Ses compétences principales**

- Faire preuve de curiosité par rapport à l'ensemble de l'activité en cuisine, avoir le sens de l'observation
- Prendre en compte l'enchaînement logique des tâches
- Réaliser des activités dans les temps impartis et aux moments opportuns
- S'adapter à la variété des tâches et des rythmes de travail
- S'intégrer dans une équipe hiérarchisée

*L'ensemble des points cités ci-dessus constitue une liste non-exhaustive des attentes du groupe sur le poste d'un commis de cuisine (H/F)*



**Fiche de poste : Commis de Salle**

**Qu'est-que le Restaurant NAVA ?**

Nouveau bijou de la collection d'Alpine Resorts, notre restaurant va ouvrir ses portes pour la première fois en décembre 2025. Au cœur de Grimentz, niché dans le resort Guernerés, le restaurant Nava accueillera sa clientèle pour un déjeuner ou un dîner aux saveurs bistro-bonomiques.

**Type de contrat : Contrat saisonnier, 42h/semaine, salaire conventionnel**

**Avantages :** Possibilité de logement ou indemnité supplémentaire si logement personnel

Prise en charge du blanchiment des tenues de travail

Tarifs préférentiels sur l'ensemble du groupe

**Son métier :** Le/la commis de salle fait les allers-retours entre la cuisine et la salle et assure une bonne communication entre les 2 parties pendant le service. Lorsqu'il aura acquis un peu d'expérience, il pourra être autorisé à servir les clients, mais au départ, il se tient en retrait du service, observe, apprend et exécute des tâches simples de soutien au service. Il est souvent appelé commis de salle « tournant » car il intervient successivement sur tous les domaines du service en salle au gré des besoins.

**Ses missions et son rôle :**

Sous la responsabilité des Chefs de rang, du Responsable de salle et de la F&B Manager.

- S'occuper des tâches de nettoyage, mise en place et dressage des tables du restaurant.
- Organiser et entretenir les offices avant et après chaque service.
- Participer au bon déroulement du service en effectuant les tâches confiées par ses supérieurs (notamment envoi des plats et des boissons).
- Servir les clients, et exécuter des tâches de soutien au service.
- Redresser ses tables au fur et à mesure du service.
- Après le service, débarrasser les tables et avancer la mise en place pour le prochain service.

**Ses qualités principales :**

- Motivation et investissement personnel
- Discipline et écoute
- Dynamisme, rapidité et efficacité
- Bon relationnel
- Savoir-être
- Esprit d'équipe indispensable

**Diplômes et expériences souhaités :**

- Pas de formation particulière.
- Une expérience préalable à ce poste et dans ce type d'établissement préférable.

*L'ensemble des points cités ci-dessus constitue une liste non-exhaustive des attentes du groupe sur le poste d'un commis de salle.*





**Fiche de Poste : Responsable F&B**

**Type de contrat : Contrat saisonnier, 42h/semaine, salaire conventionnel**

**Poste :**

Sous la responsabilité du Directeur de Site et en étroite collaboration avec le chef exécutif de cuisine, vous supervisez l'activité du restaurant :

- Recrutement des équipes et gestion des plannings : équipe d'environ 15 saisonniers en saison hivernale
- Définition des tarifs à appliquer – création des cartes de boissons.
- Gestion commerciale et financière
- Maîtrise des commandes et gestion des stocks
- Contrôle de la production culinaire et de la distribution
- Vérification de l'application des règles d'hygiène et de sécurité
- Renfort opérationnel lors des pics d'activité
- Veiller à la satisfaction clientèle
- Veiller à la bonne communication avec les différentes activités du groupe présentes dans la station (hébergement, spa, ski-shop..)

**Profil :**

Vous justifiez d'une expérience similaire dans la direction de restaurants

Vous connaissez les principes de base de la restauration gastronomique, les vins, les fromages et les cocktails.

Vous disposez de bonnes capacités managériales, relationnelles et d'adaptation.

Vous connaissez le milieu saisonnier et appréciez travailler à la montagne.

Vous faites preuve d'un grand sens de l'organisation et de la rigueur.

Anglais impératif.

**Fiche de Poste : Femme / Valet de chambre**

**Type de contrat : Contrat saisonnier, 42h/semaine, salaire conventionnel**

- **Rôle :**

La femme/le valet de chambre assure la remise à neuf de chaque appartement, en nettoyant intégralement celui-ci, ainsi que le nettoyage de nos parties communes. Mission essentielle pour la bonne tenue de l'établissement.

- **Missions :**

À partir d'un planning optimisé par sa hiérarchie, dont il/elle doit prendre connaissance lors de sa prise de poste, la femme/le valet de chambre doit procéder au nettoyage des parties communes et logements de l'établissement.

Elle/Il doit donc procéder à différentes tâches tout au long de sa journée :

- Nettoyage des appartements : cuisines, chambres, salles de bain, salons, balcons.
- Nettoyage des zones de passage dite parties communes.
- Nettoyage SPA, piscines, salle de sport.

Elle/Il assure un service de qualité et une expérience agréable et confortable lors du séjour des clients au sein de nos résidences.

- **Compétences et qualités :**

Il/ Elle doit être une personne organisée, rigoureuse, efficace et rapide. Connaissance dans le domaine de la propreté, sens du détail, rendre son travail qualitatif, une bonne condition physique. Une personne souriante, discrète, honnête et disponible envers les clients et ses collègues, donc avoir le sens du service et du travail en équipe.



**Fiche de Poste : Gouvernant d'étage**

**Type de contrat : Contrat saisonnier, 42h/semaine, salaire conventionnel**

Directement rattaché(e) à la Gouvernante générale, vos principales missions seront les suivantes :

- Encadrer, organiser et contrôler les équipes de ménage
- Veiller à l'entretien et la propreté de l'établissement
- Répondre aux demandes clients
- Organiser la journée de travail des équipes de ménage
- Contrôler l'état de la propreté après nettoyage
- Vérifier le bon fonctionnement des installations en lien direct avec le service technique
- Gérer les stocks : Produit d'entretien, Linge, Produit d'accueil
- Réaliser des inventaires

## Fiche de Poste : GOURVERNANT.E GENRAL.E

**Type de contrat : Contrat saisonnier, 42h/semaine, salaire conventionnel**

**Avantages :** Possibilité de logement ou indemnité supplémentaire si logement personnel  
Prise en charge du blanchiment des tenues de travail  
Tarifs préférentiels sur l'ensemble du groupe

### I. Gestion de personnel

- Se charge du recrutement et de la formation de son équipe de gouvernant(e)s, femmes/valets de chambre, équipiers conjointement avec la responsable de site.
- Donne des instructions et supervise les activités de chacun. Anime des réunions chaque semaine pour traiter/assurer et gérer les demandes spécifiques des clients d'une semaine sur l'autre.
- Communiquer d'une semaine sur l'autre les emplois du temps et jours de congés de chacun. Contrôle hebdomadaire du nombre d'heures effectuées par le personnel.
- Création de procédures et de fiches de travail pour ses équipes, afin de garantir un service et une qualité de travail homogène pour tous les appartements.
- Vérifie quotidiennement l'avancée des réservations sur le logiciel Resalys afin d'établir le planning de travail de ses équipes. Adapte l'organisation du travail selon la période.

### II. Gestion des stocks

- Suit mensuellement les budgets, gère les achats et la gestion du linge, gère le stock des produits d'accueil et d'entretien.
- Contrôle les factures et les dépenses du service. Élabore le cahier des charges dans le cadre d'un contrat de nettoyage en sous-traitance.

### III. Entretien des appartements

- Assure un suivi dans chaque appart (inventaire vaisselle, déco, vétusté, petits et moyens travaux, nettoyage ameublement...) pour une remise à neuf en intersaison. Communique rapidement au service concerné syndic/maintenance/décoration... et gère les commandes.
- Veiller à la bonne mise en hivernage et à la bonne mise en route des appartements avant et après chaque saison.
- Assure les fonctions de ménage en l'absence d'équipe dédiée.

### IV. Entretien général

- Vérifie et contrôle les appartements, les sanitaires, espaces publics, la présentation, les défauts, les défectuosités, l'ordre et l'hygiène conformément aux directives.
- Vérifie la propreté des Jaccuzzi/espaces bien-être et veille à leur bon entretien en collaboration avec l'équipe maintenance.

- Être capable de contacter les entreprises de maintenance adaptées en cas de problème techniques sur le bâtiment si le problème ne peut pas être résolu en interne.

#### **V. Relation propriétaires**

- Facture aux propriétaires tous les services utilisés durant leur séjour et tous les autres achats (bois, ramonage, dégraissage literie/ameublement, remplacement accessoires cuisine, déco...) effectués dans l'année.
- Est en relation avec les propriétaires (par email en français et en anglais) concernant leurs demandes et exigences durant leur séjour.

#### **VI. Service client**

- Est force de proposition pour améliorer les services et la qualité d'accueil des clients dans les appartements et travaille en collaboration avec les partenaires adéquats.
- Faire preuve de bienveillance envers les clients, répondre à leurs demandes et assurer un service de qualité
- Gère les objets oubliés.

#### **VII. Communication**

- Assure la communication entre les services (réception/ housekeeping / maintenance).
- Faire des points réguliers avec la responsable de site pour lui faire part du fonctionnement de son service et pour ajuster les points nécessaires afin de garantir un travail efficace entre la réception et le service gouvernance.
- La gouvernante générale communiquera en amont avec l'agence pour récolter les informations nécessaires au bon déroulement du séjour du client au sein de l'appartement.

#### **VIII. Aptitudes savoir-être / Savoir-faire nécessaires pour le poste**

- Sens des responsabilités, du service client et de la perfection.
- Dévouement à son métier : c'est un métier exigeant, à tâches multiples qui nécessite un sens aigu des responsabilités et une implication personnelle importante.
- Flexibilité
- Discrétion
- Être proactif : Prise d'initiative et de décision
- Gestion d'équipe
- Autonome
- Profil orienté qualité
- Bonne condition physique

## **Fiche de Poste : Réceptionniste**

**Type de contrat : Contrat saisonnier, 42h/semaine, salaire conventionnel**

**Avantages :** Possibilité de logement ou indemnité supplémentaire si logement personnel  
Prise en charge du blanchiment des tenues de travail  
Tarifs préférentiels sur l'ensemble du groupe

### **Missions :**

- Accueil des clients
- Check-in : Formalités d'arrivées, remise de clés
- Check-out : Contrôle de l'appartement, récupération des clés
- Réponse aux demandes des clients (téléphone, email, sur site) et sur les portails de commercialisation
- Mise à jour des calendriers sur le logiciel et sur les passerelles. Création et modification d'annonces sur certains portails de commercialisation
- Vente de services additionnels : forfaits de ski, transferts etc.
- Gestion des contrats de réservation
- Gestion des taxes de séjour
- Vérification des appartements début/fin de saison – Fermeture et ouverture des appartements.
- Aide à l'organisation de diverses tâches : commande de linge, gestion des équipes de ménage. En collaboration avec la gouvernante.
- Gestion des problèmes courants liés à l'activité de la location

## **Fiche de poste : Responsable de Salle**

### **Qu'est-ce que le Restaurant NAVA ?**

Nouveau bijou de la collection d'Alpine Resorts, notre restaurant va ouvrir ses portes pour la première fois en décembre 2025. Au cœur de Grimentz, niché dans le resort Guernerés, le restaurant Nava accueillera sa clientèle pour un déjeuner ou un dîner aux saveurs bistro-bonomiques.

### **Type de contrat : Contrat saisonnier, 42h/semaine, salaire conventionnel**

**Avantages :** Possibilité de logement ou indemnité supplémentaire si logement personnel

Prise en charge du blanchiment des tenues de travail

Tarifs préférentiels sur l'ensemble du groupe

**Son métier :** Le Responsable de salle est en charge aussi bien de la relation clients que du management des équipes et de la coordination inter-départements. Il/elle a pour objectif de développer la notoriété du restaurant, assurer une qualité de service constante, améliorer le chiffre d'affaires du point de vente et maîtriser les coûts. Il/elle est le principal référent auprès des équipes sur le terrain.

### **Ses missions et son rôle :**

- Il remplace le responsable F&B en son absence
- Prendre les réservations, organiser le plan de salle, tenir à jour les fichiers client.
- Accueillir les clients et les placer. - S'assurer de la satisfaction de l'ensemble de la clientèle tout au long du service et gérer les plaintes.
- Fidéliser les nouveaux clients et entretenir un lien privilégié avec les habitués.
- Responsable de la caisse, des remises et des offerts.
- Développer la notoriété du restaurant par des actions en interne et de la communication externe.
- Développer le ticket moyen. Responsable du management d'équipes :
  - Gérer l'organisation du travail, répartir les tâches et contrôler systématiquement (mise en place de fiches de procédure etc...).
- Former l'équipe et accompagner les collaborateurs tout au long de la saison.
- Fédérer les équipes en interne et avec l'ensemble des départements.
- Superviser le service, guider les collaborateurs et leur prêter main forte si l'activité l'exige.
- Contrôler les encaissements. Coordination inter-départements :
  - Intermédiaire privilégié avec la cuisine, assurer de bonnes relations et transmettre toutes les informations, notamment lors des événements (cf fiches de fonction).
  - S'assurer d'une bonne cohésion et de la transmission d'informations auprès des autres services. Gestion du restaurant
- Paramétrage de la caisse en cas de besoins spécifiques pendant la saison.
- Suivi précis et méthodiques des stocks.
- Responsable des commandes auprès de certains fournisseurs.
- Responsable du rendu des inventaires complets et dans les temps.

### **Ses qualités principales :**

- Le/la responsable de salle est le principal référent auprès des équipes qu'il doit fédérer et accompagner afin de tirer le meilleur de chacun.
- Bon relationnel



- Pédagogue
- Méthodique et autonome
- Savoir-être
- Esprit d'équipe indispensable
- La pratique de l'anglais courant est obligatoire

**Diplômes et expériences souhaités :**

- Une formation en école hôtelière est souhaitable.
- Au moins une expérience préalable à ce poste.

*L'ensemble des points cités ci-dessus constitue une liste non-exhaustive des attentes du groupe sur le poste d'un Responsable de Salle (H/F)*



## **Fiche de Poste : Responsable Maintenance**

**Rôle :** Le responsable de Maintenance est chargé du bon fonctionnement quotidien ainsi qu'à l'entretien des établissements, en respectant les règles de sécurité en vigueur et les délais de réalisation des travaux qui lui sont confiés.

Directement rattaché au directeur du site, vos principales missions sont les suivantes :

- Aide au recrutement et à la formation des agents de maintenance
- Coordonner, planifier, organiser et assister les interventions des agents de maintenance
- Veiller au stock de petit matériel, au réassort et au bon entretien du matériel
- Assurer différents travaux de maintenance pour permettre une prestation de service optimale et participer au confort des clients et des collaborateurs
- Effectuer le suivi des installations techniques
- Connaitre les bases d'un ou plusieurs corps d'état du bâtiment : plomberie, électricité, sanitaire, chauffage, plâtrerie, menuiserie, serrurerie, peinture, carrelage....
- Réaliser un diagnostic en cas de panne et proposer des solutions de réparation
- Participer à la mise en œuvre des opérations préventives et curatives
- Participer aux travaux d'ameublement des nouvelles résidences (manutention, montage de meubles, installation...)
- Participer aux projets de rénovation
- Connaitre et appliquer les règles de sécurité
- Participer au suivi des travaux des sous-traitants en contrat
- Participer à l'organisation du service en proposant des solutions nécessaires à des démarches d'amélioration continue
- Veiller à une bonne communication entre tous les services du site et les équipes supports du siège

**Type de contrat : Contrat saisonnier, 42h/semaine, salaire conventionnel**



## **Fiche de Poste : Responsable Ski Shop**

Directement rattaché au directeur de site, vos principales missions sont les suivantes :

- Préparer le magasin pour la saison hivernale : inventaire, recrutement, formation, commande...
- Manager au quotidien une équipe de 2 saisonniers (skimans)
- Organiser l'accueil client, vendre, conseiller la clientèle
- Veiller à la satisfaction de la clientèle et des propriétaires
- Veiller à la qualité du service offert et au parfait état d'entretien du matériel
- Maitriser les coûts d'exploitation en respectant les budgets préétablis
- Être le lien entre le magasin, la réception de la résidence et les équipes supports du siège (commercial, comptabilité, communication...)

### **Profil :**

Issu d'une formation dans le commerce, vous aimez les sports d'hiver, vous avez une parfaite maîtrise du vocabulaire technique lié au ski et une connaissance précise du matériel.

Doté d'un très bon relationnel, vous avez des aptitudes managériales et un goût prononcé pour la vente. Vous gérez le magasin comme un véritable centre de profit en développant le chiffre d'affaires et en maîtrisant les coûts d'exploitation.

Vous maîtrisez l'anglais et avez le permis de conduire.

**Type de contrat : Contrat saisonnier, 42h/semaine, salaire conventionnel**



**Fiche de poste :** Second de Cuisine

**Qu'est-que le Restaurant NAVA ?**

Nouveau bijou de la collection d'Alpine Resorts, notre restaurant va ouvrir ses portes pour la première fois en décembre 2025. Au cœur de Grimentz, niché dans le resort Guernerés, le restaurant Nava accueillera sa clientèle pour un déjeuner ou un dîner aux saveurs bistro-bonomiques.

**Type de contrat :** Contrat saisonnier, 42h/semaine, salaire conventionnel

**Avantages :** Possibilité de logement ou indemnité supplémentaire si logement personnel

Prise en charge du blanchiment des tenues de travail

Tarifs préférentiels sur l'ensemble du groupe

**Son métier :** Le second de cuisine assiste le chef de cuisine dans toutes ses missions. Véritable bras droit du chef en cuisine, le second est capable de remplacer tout membre de l'équipe.

**Ses missions et son rôle :**

- Management, animation d'équipe (en lien avec le Chef de Cuisine)
- Gestion des budgets et des stocks
- Production culinaire
- Appliquer et faire appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire

**Ses qualités principales :**

- Animer les équipes et maintenir la motivation
- Transmettre des informations et en obtenir
- Ajuster la planification des activités en fonction des aléas
- Décliner une organisation générale en organisation par poste

*L'ensemble des points cités ci-dessus constitue une liste non-exhaustive des attentes du groupe sur le poste d'un second de Cuisine (H/F)*



## **SKIMAN / SKIWOMAN**

**Type de contrat : Contrat saisonnier, 42h/semaine, salaire conventionnel**

**Missions :**

- Accueillir, conseiller et renseigner la clientèle,
- Vendre et/ou louer du matériel de montagne : skis, snowboards, raquettes, luges et textiles...
- Entretien du matériel de location : fartage, séchage, affûtage, désinfection, réparation...

**Profil recherché :**

- Première expérience sur un poste similaire
- Bon relationnel
- Maîtrise de l'anglais



**Fiche de Poste : Spa Manager**

**Type de contrat : Contrat saisonnier, 42h/semaine, salaire conventionnel**

**Rôle :** La SPA Manager est responsable du bon fonctionnement du Spa, de sa rentabilité, de la satisfaction des clients, et des compétences de son équipe de collaborateurs. L'Assistante SPA Manager véhicule l'image de l'hôtel par son attitude exemplaire, sa gentillesse, son professionnalisme et sa disponibilité.

**Missions :**

- Rédiger des supports de communication et assurer la transmission des informations.
- Organiser et optimiser les plannings de soins des clients pour développer le chiffre d'affaires.
- Garantir la qualité des prestations et donc la satisfaction des clients.
- Assurer un conseil personnalisé pour les soins à venir et les produits qui en découlent.
- Proposer des prestations complémentaires au soin afin d'optimiser la fidélisation.
- Réaliser un diagnostic « bien-être » et/ou « beauté » des clients en les écoutant.
- Réaliser les protocoles de soins et informer les clients sur les protocoles de soins retenus en présentant les produits et leurs bienfaits.
- Connaissance et intérêt pour l'espace fitness.

**Profil recherché :**

- Sens du relationnel développé et un esprit d'équipe.
- Connaissance des techniques commerciales et de marketing.
- Parfaite connaissance des produits du SPA.
- Anglais courant

**Expérience :**

- SPA obligatoire, saisons souhaitées.



**Fiche de Poste : Spa Praticienne**

**Type de contrat : Contrat saisonnier, 42h/semaine, salaire conventionnel**

Rôle : Sous la responsabilité du SPA Manager, la spa praticienne devra prodiguer des soins Gemology, des massages et soins esthétiques dans le respect des protocoles fixés par la hiérarchie. Elle sera également chargée d'accueillir et prendre en charge les clients, puis de les conseiller en étant à leur écoute afin de répondre à leurs besoins et attentes.

**Missions :**

- La spa praticienne assure la promotion, le conseil et la vente des prestations et des produits de soins.
- Accueil et prise en charge des clients
- Réaliser des soins esthétiques corps et visage dans le strict respect des protocoles de soins Gemology
- Garantir la mise en place et la propreté des cabines
- Entretien des locaux du spa
- Assurer le réassort des produits d'accueil, linge boissons

**Profil recherché :**

- Passionné par l'univers spa
- Justifier d'une expérience spa
- Maitrise de l'Anglais
- Sens du service client
- Dynamique
- Habitué aux saisons
- Travail en équipe
- Souci du détail
- Rigoureux
- Ponctuel

**Expérience :**

- SPA obligatoire, saisons souhaitées.