



## Nous recrutons un(e) assistant(e) responsable petit déjeuner (H/F)

Vous êtes une personne qui aime être dans un cadre dynamique et dans la convivialité ? En quête de nouveaux défis ?

Si vous recherchez un cadre de travail sain et convivial où le bien-être des collaborateurs est au centre des préoccupations, rejoignez-nous !

C'est au cœur de la merveilleuse vallée de Chamonix, au pied du Mont Blanc, entre nature et hauts sommets, que se situe le LYKKE Slow Hôtel & Spa.

Établissement cosy et chaleureux où le bien-être devient un art de vivre, les amoureux de la montagne de tous horizons se côtoient dans une ambiance familiale.

Le LYKKE, c'est aussi 132 chambres rénovées avec goût, une cuisine gourmande et un SPA haut de gamme.

### Votre rôle :

- ✓ Sous la responsabilité de votre responsable petit déjeuner, vous appliquez ses directives pour assurer le bon déroulement des services.
- ✓ Vous travaillerez sur l'optimisation du potentiel des équipes.
- ✓ Vous remplacez le responsable petit déjeuner lors de son absence.
- ✓ Vous collaborez avec tous les services de l'hôtel pour assurer un bon suivi des demandes clients en termes de restauration.
- ✓ Vous assurez les services en rôle de commis de salle.
- ✓ Gérer la facturation du pôle petit déjeuner.
- ✓ Installation de la caisse principale du pôle restauration en début de service.

### Vos missions :

- ✓ Connaitre le fonctionnement de l'hôtel et du restaurant.
- ✓ Assurer un accueil et un service de qualité auprès des clients sur son point de vente restauration
- ✓ Véhiculer l'image et l'ambiance de l'hôtel par son attitude exemplaire, son accueil chaleureux et convivial.
- ✓ Mise en place de la salle et du buffet du petit déjeuner.
- ✓ Communiquer avec les équipes de salle et cuisine pour optimiser les services.
- ✓ S'entretenir régulièrement avec l'équipe pour assurer une bonne coordination.
- ✓ Connaitre la salle et son organisation.
- ✓ Connaitre les règles d'hygiène HACCP afin d'assurer les suivis des process.
- ✓ Respecter les engagements de la « Charte Environnement » pris sur l'établissement (Économies d'énergies, recyclage, tri des déchets...)

## Vos Atouts :

- ✓ Formation : Du CAP au BAC, Normes HACCP
- ✓ Expérience : 1 an d'expérience dans un poste similaire, dans le secteur de la restauration ou de l'hôtellerie.
- ✓ Compétences techniques :
  - Management d'équipe
  - Bonne connaissance du métier
  - Port du plateau et torpilleur
  - Maîtrise du français et de l'anglais pour une clientèle touristique
- ✓ Qualités personnelles :
  - Esprit d'équipe
  - Ambition
  - Flexibilité
  - Empathie et bienveillance
  - Résistance physique
  - Rigueur et organisation
  - Capacité d'adaptation
  - Gestion du stress
  - Réactivité

## Ce que nous proposons :

- Un cadre de travail dynamique et convivial
- Formation continue et perfectionnement
- Dates de contrat : du 18 août au 31 octobre 2025
- Type de contrat : CDD saisonnier 39H + 2 jours de congés consécutifs + horaires continus en journée
- Avantages : Nourri logé + tenue fournie
- Accès au spa et à la salle de sport de l'hôtel
- Tarifs préférentiels dans tous les établissements du groupe Best Mont Blanc
- Prime d'intéressement
- Plan d'épargne entreprise
- Mutuelle avantageuse
- Rémunération selon profil