

LODGE PARK

MEGÈVE

LIVRET DE BIENVENUE



100 Rue d'Arly 74120 Megève (France)
Tél : +33 (0) 4 50 93 05 03
rh@mhsibuet.com
<https://www.lodgepark.com/>

MAISONS&HOTELS

Sibuet

SOMMAIRE

MOT DU DIRECTEUR : FREDERIC POUYDEBAT	3
LE LODGE PARK : REPAIRE TRENDY ET COSY	4
SITUATION GEOGRAPHIQUE	4
PLAN DE L'HOTEL	5
ORGANIGRAMME	6
ACTIVITE DES DIFFERENTS SERVICES	7
<i>L'hébergement</i>	7
<i>Le restaurant : Le Beef Lodge</i>	7
<i>Les autres restaurants des MAISONS&HOTELS Sibuet à Megève</i>	7
• LE TRADITIONNEL	7
• LE CARNOTZET	7
• LE RELAIS	7
• LE VIEUX MEGEVE	7
• LE RELAIS DES FERMES	7
<i>L'ESPACE DETENTE</i>	7
HORAIRES D'OUVERTURE DES SERVICES A LA CLIENTELE	8
INFORMATIONS GENERALES	8
<i>Préparer votre arrivée</i>	8
<i>TENUE GENERALE</i>	9
<i>Entrée et sortie du personnel dans l'hôtel</i>	10
<i>Consignes incendie</i>	10
<i>Badgeuse</i>	10
<i>Les repas du personnel</i>	11
<i>Fumeurs</i>	11
<i>Vestiaires- sanitaires</i>	11
<i>Parking</i>	11
INFORMATIONS UTILES	12
<i>Service médical du travail</i>	12
<i>Inspection du travail</i>	12
<i>Contacts – Hotel Lodge Park</i>	12
<i>Contacts – ville de Megève</i>	12
<i>Plan de Megève</i>	13

MOT DU DIRECTEUR : FREDERIC POUYDEBAT

Bienvenue au Lodge Park

Madame, Mademoiselle, Monsieur,

Toute l'équipe du Lodge Park se joint à moi pour vous souhaiter la bienvenue !

Ce livret d'accueil est destiné à faciliter votre intégration au sein de notre établissement.

Il tente de répondre aux questions que vous pourriez vous poser et vous permettre de faire connaissance avec l'organisation de cet hôtel.

Bien entendu, ce livret ne doit pas vous empêcher de vous rapprocher de vos collègues. Les plus anciens ou vos Chefs de Service pourront vous aider dans cette démarche.

Le planning des réservations s'annonce bien, nos clients fidèles seront au rendez-vous et attendent le meilleur de nous tous, anciens comme nouveaux collaborateurs.

A tous je vous souhaite une très belle saison de travail au Lodge Park et de beaux moments au cœur du Pays du Mont Blanc.

Frédéric POUYDEBAT
Directeur

LE LODGE PARK : L'ESPRIT

Etablissement 5*, ouvert l'hiver et l'été, le Lodge Park bénéficie d'une situation privilégiée, à deux pas des remontées mécaniques, de la place du village et du casino.

Refuge luxueux entièrement rénové où l'élégance sophistiquée rencontre l'esprit sauvage des Alpes, ce repaire chic est aussi trendy que cosy. Ses 35 chambres, son Steak House d'exception, son bar et son Spa Pure Altitude sauront satisfaire nos clients.

Chambres et suites	35	Restaurant	1
		Bar	1

Découvrir Le Lodge Park : <https://www.lodgepark.com/>

SITUATION GEOGRAPHIQUE

Le Lodge Park***** est situé sur la commune de Megève, en Haute-Savoie.

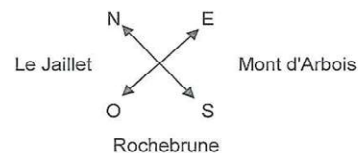
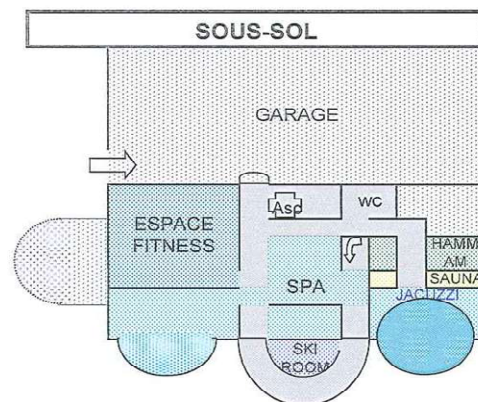
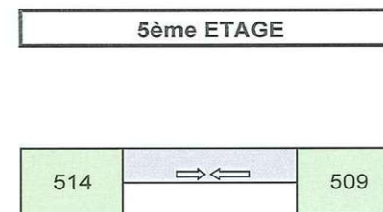
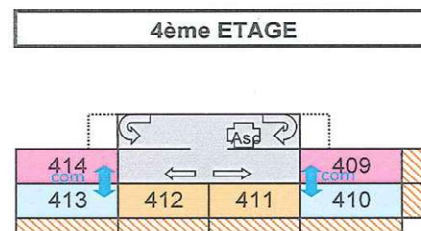
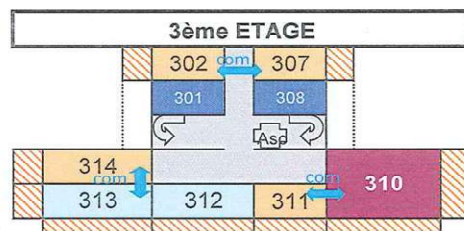
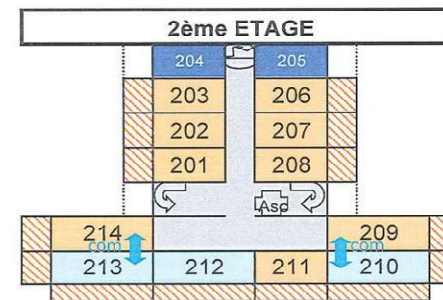
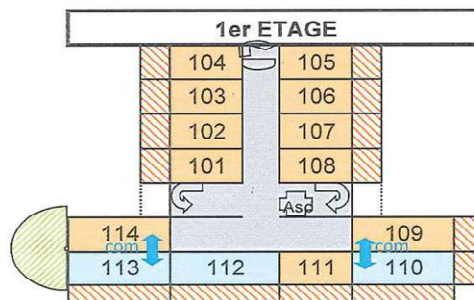
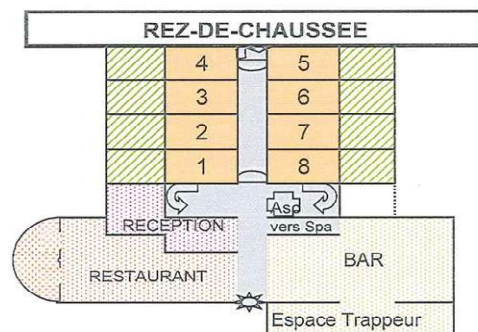
L'important essor touristique de Megève remonte aux années 1910 : la volonté était de créer une station portant le symbole de l'art de vivre à la française. Megève a été très convoitée dès ses débuts, les plus grandes têtes couronnées y ayant fait des séjours.

Aujourd'hui, Megève est une station de renommée internationale.

Elle fait partie avec Saint-Gervais-les-Bains, Combloux, La Giettaz, Cordon et Saint-Nicolas-de-Véroce du domaine skiable « Evasion Mont Blanc ». Ce domaine compte plus de 450 km de piste avec des panoramas exceptionnels ainsi qu'une vue permanente sur le Mont-Blanc.



PLAN DE L'HOTEL

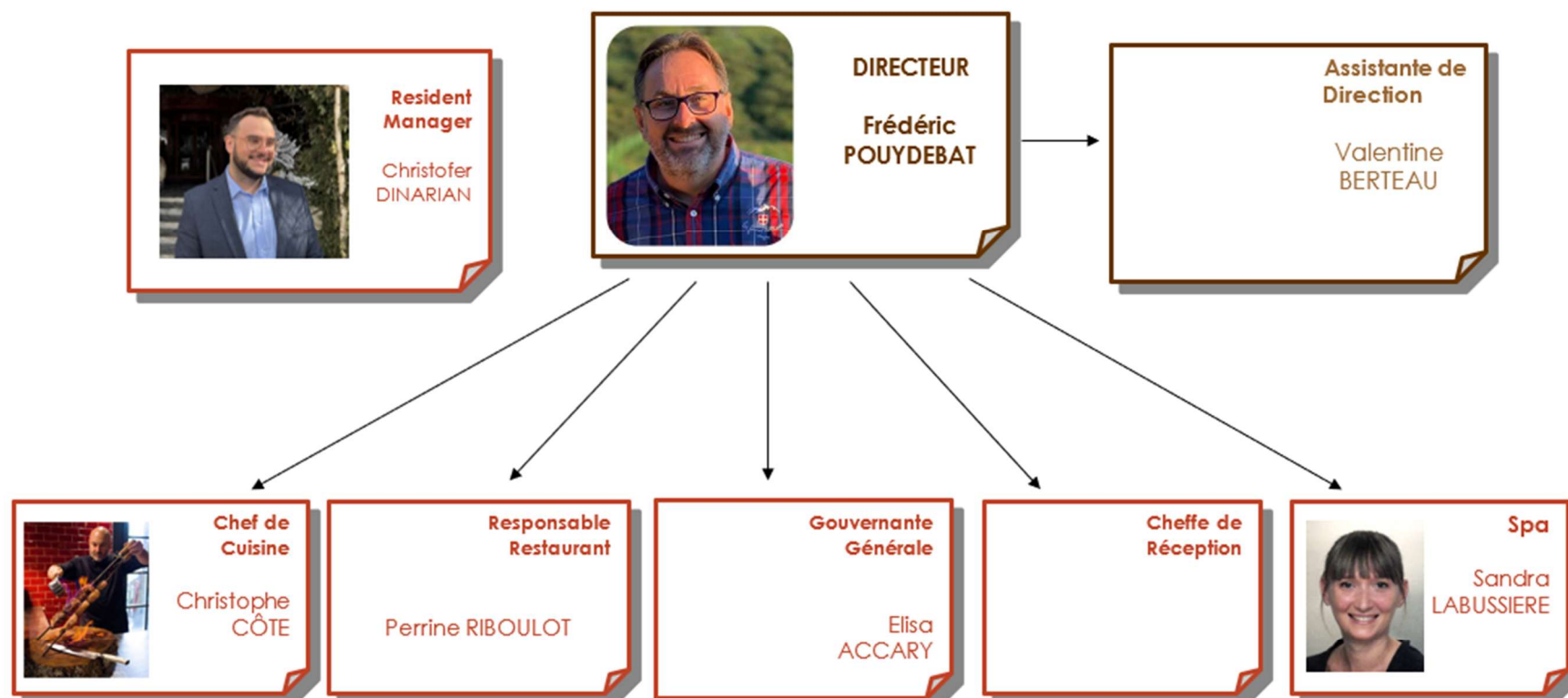


	Chambre Classique
	Chambre Lodge
	Chambre Prestige
	Suite Park
	Suite Plénitude

	Chambre du personnel
--	----------------------

	Terrasse
	Balcon

ORGANIGRAMME



ACTIVITE DES DIFFERENTS SERVICES

L'HEBERGEMENT

Le Lodge Park dispose de 35 chambres et suites avec balcon réparties sur 4 étages.

LE RESTAURANT : LE BEEF LODGE

Le restaurant d'une capacité de 60 couverts est ouvert tous les soirs avec deux services : 19h30 et 21h30.

Il propose une cuisine autour du bœuf : la côte de bœuf de Bavière, le filet de bœuf de Simmental, les meilleurs morceaux de porc ibérique, d'agneau et de veau, ou encore turbot à la Chartreuse en cocotte lutée ou homard bleu cuit dans sa carapace à la broche.

Une restauration rapide est servie au bar le midi.

LES AUTRES RESTAURANTS DES MAISONS&HOTELS SIBUET A MEGEVE

 **LE TRADITIONNEL** : restaurant des *Fermes de Marie***** proposant une cuisine raffinée et diététique...

 **LE CARNOTZET** : nouveau restaurant des *Fermes de Marie***** avec une carte aux saveurs fromagères et à l'atmosphère chaleureuse et savoyarde

 **LE RELAIS** : restaurant de l'*Hôtel Mont-Blanc***** proposant une cuisine de montagne traditionnelle.

 **LE VIEUX MEGEVE** : proposant une restauration savoyarde

 **LE RELAIS DES FERMES** : restaurant d'altitude sur les pistes à Megève, accompagnée également du Snack des Fermes

Tous les clients séjournant en demi-pension dans un des hôtels du Groupe à Megève et souhaitant utiliser leur demi-pension dans un autre, doivent préalablement réserver leur table auprès de nos concierges.

Une réservation impérative est demandée aux non-résidents.

L'ESPACE DETENTE

Le Spa propose des soins personnalisés et effectués avec la ligne de soins PURE ALTITUDE : extraits de plantes et huiles essentielles 100% naturelles.

L'hôtel dispose également d'un espace avec piscine intérieure, sauna, hammam, jacuzzi et Salle de Fitness accessible en journée.

Les clients peuvent également profiter l'été de la piscine extérieure.

Tous ces services sont exclusivement réservés à la clientèle.

Le personnel de nos hôtels ne peut y avoir accès sauf sur invitation expresse de la Direction.

Les établissements à Megève que sont : Le Vieux Megève et le S ne sont pas concernés par la règle précédente. Ils sont ouverts à tous les collaborateurs, aux mêmes conditions que pour les clients extérieurs.

HORAIRES D'OUVERTURE DES SERVICES A LA CLIENTELE

Service	Horaire d'ouverture
Réception	24h/24h
Conciergerie	8h00-23h00
Spa : centre de soin	09h30 à 12h30 et de 15h00 à 20h00
Petit déjeuner	Salle : 7h30 à 10h30 Chambre : 8h00 à 10h30
Déjeuner au Bar	12h00 à 18h00
Dîner	19h30 à 22h30
Room Service	Carte room service 24h/24h
Bar	10h00 à minuit
Bureau des réservations	8h30 à 19h30, 7 jours/7 (situé au hameau à Demi Quartier)

INFORMATIONS GENERALES

PREPARER VOTRE ARRIVEE

Afin de planifier votre arrivée, merci de contacter Valentine BERTEAU à l'adresse mail suivante : vberteau@mhsibuet.com Vous trouverez ci-dessous, en fonction de votre service, l'uniforme qui vous sera mis à disposition et le matériel et tenues que vous devrez amener :

Service	Uniforme mis à disposition	Matériel et tenues à apporter
Réception	Femme : Chemise. Homme : Chemise.	Femme : Pantalon noir de service (pas de jean, ni de slim), chaussures type derbies ou mocassins noirs (pas de semelles blanches). Homme : Pantalon noir de service (pas de jean, ni de slim), chaussures de ville noires, chaussettes noires, ceinture noire.
Conciergerie	Femme : Chemise. Homme : Pull et Bombers.	Femme : Pantalon noir de service (pas de jean, ni de slim), chaussures type derbies ou mocassins noirs (pas de semelles blanches). Homme : Pantalon noir de service (pas de jean, ni de slim), chaussures noires, chaussettes noires, ceinture noire.
Etages	Femme : Pantalon et tunique. Homme : Chemise noire.	Femme : Chaussures noires type derbies. Homme : Pantalon noir, chaussures noires (semelle y compris), chaussettes noires et ceinture noire.
Restaurant	Femme : Chemise et tablier. Homme : Chemise blanche, tablier.	Femme : Pantalon noir de service (pas de jean, ni de slim), chaussures types derbies ou mocassins noirs (semelle y compris), chaussettes/collants noirs. Limonadier. Robe noire (épaules couvertes/longueur genoux) + collants noirs pour service du 31/12 Homme : Pantalon noir de service (pas de jean, ni de slim), chaussures de ville noires, chaussettes noires et ceinture noire. Limonadier.
Bar	Femme (hôtesse) : Robe. Homme : Chemise et bretelles.	Femme (hôtesse) : Collant noir, chaussures types derbies ou mocassins noirs (semelle y compris). Homme : Pantalon noir de service (pas de jean, ni de slim), chaussures de ville

		noires, chaussettes noires et ceinture noire. Limonadier.
Cuisine	Tenue de cuisine (veste et pantalon). Linge de cuisine (tabliers). Toque de cuisine.	Malette de couteaux. Chaussures de sécurité (blanches ou noires).
Spa	Tunique grise.	Chaussures blanches types tongue ou ballerines et leggings / pantalon moulant blanc

Les uniformes restent la propriété de l'entreprise et les salariés ne peuvent en aucun cas les utiliser à titre privé.

TENUE GENERALE

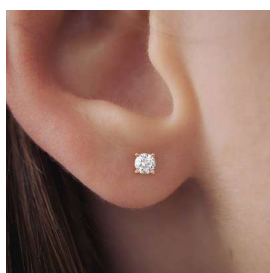
- Cheveux attachés en chignon structuré pour les filles, tous les services confondus. Pas de queue de cheval, ni de mèches qui dépassent, ni de tresses ou autres coiffures.



- Cheveux courts pour les garçons.



- Maquillage discret.
- Ongles sans vernis ou avec du vernis transparent uniquement.
- Bijoux discrets tolérés (montre et petites boucles d'oreilles uniquement).



- Chaussures autorisées :



- Pantalon noir autorisé :



ENTREE ET SORTIE DU PERSONNEL DANS L'HOTEL

Vous devez impérativement entrer et sortir par la porte du garage. En aucun cas vous ne devez passer par la réception.

CONSIGNES INCENDIE

En cas de petit feu, utiliser l'extincteur nécessaire afin de le neutraliser.

Lorsque l'alarme incendie retentit, il faut évacuer l'hôtel

L'évacuation sera faite par une ou deux personnes par étage, désignées au préalable par la Direction.

Elles devront faire minutieusement le tour de toutes les chambres afin d'orienter les clients et le personnel vers les sorties de secours.

Elles devront également interdire l'accès aux ascenseurs.

Enfin, elles rassembleront les personnes au point de ralliement : DEVANT L'HOTEL, COTE ROTONDE.

BADGEUSE

Afin de comptabiliser votre temps de travail, une badgeuse est installée dans le couloir vers l'entrée du personnel.

Un badge vous sera remis à votre arrivée, il vous suffit de le passer devant la badgeuse afin d'enregistrer votre heure d'arrivée ou votre heure de départ.

Vous devez badger **en tenue** :

-  2 fois pour un horaire en continu
-  4 fois pour un horaire en coupure

LES REPAS DU PERSONNEL

Les repas du personnel sont assurés tous les jours dans le réfectoire. Situé au niveau des vestiaires et toilettes du personnel, le réfectoire est mis à la disposition du personnel du Lodge Park **uniquement**.

-  Déjeuner entre 11h30 et 13h
-  Dîner de 18h30 à 20h00

Nous vous demandons de bien vouloir desservir vos couverts, nettoyer votre table et prendre soin de ces locaux.

FUMEURS

Il est strictement interdit de fumer dans l'enceinte de l'Hôtel.

Vous pouvez néanmoins faire votre pause cigarette à l'extérieur de l'hôtel, sous certaines conditions :

-  Vous faire discret,
-  Ne pas jeter vos mégots devant les magasins ou par terre, ni dans la bouche à égout. Merci de les jeter dans un cendrier ou une poubelle (en vérifiant, bien entendu, que le mégot soit bien éteint !!).

VESTIAIRES- SANITAIRES

Tout le personnel se change dans le réfectoire. Une cabine vestiaire est à votre disposition. Veiller à laisser ces locaux propres et rangés après votre passage (une clé de casier vous sera remise en début de saison et vous ne devrez en aucun cas l'égarer). Certains utiliseront leur cadenas personnel.

Des toilettes sont disponibles au niveau du réfectoire. Veillez à respecter leur propreté, les maintenir propre après votre passage et ne rien jeter à l'intérieur.

Vous ne devez en aucun cas utiliser les toilettes réservées à la clientèle.

PARKING

Le parking de l'hôtel est exclusivement réservé à la clientèle. Les places de parking aux abords de l'hôtel sont payantes.

Vous avez la possibilité de prendre des abonnements saisonniers payants dans les parkings souterrains municipaux.

INFORMATIONS UTILES

SERVICE MEDICAL DU TRAVAIL

ASMI : 780, avenue André Lasquin - 74700 Sallanches

04 50 58 38 99

INSPECTION DU TRAVAIL

Direction départementale du travail et de l'emploi (DDTE) - Madame Fatma BOUZAÏANE :

48 rue de la République - 74960 Cran-Gevrier

04 50 88 28 20

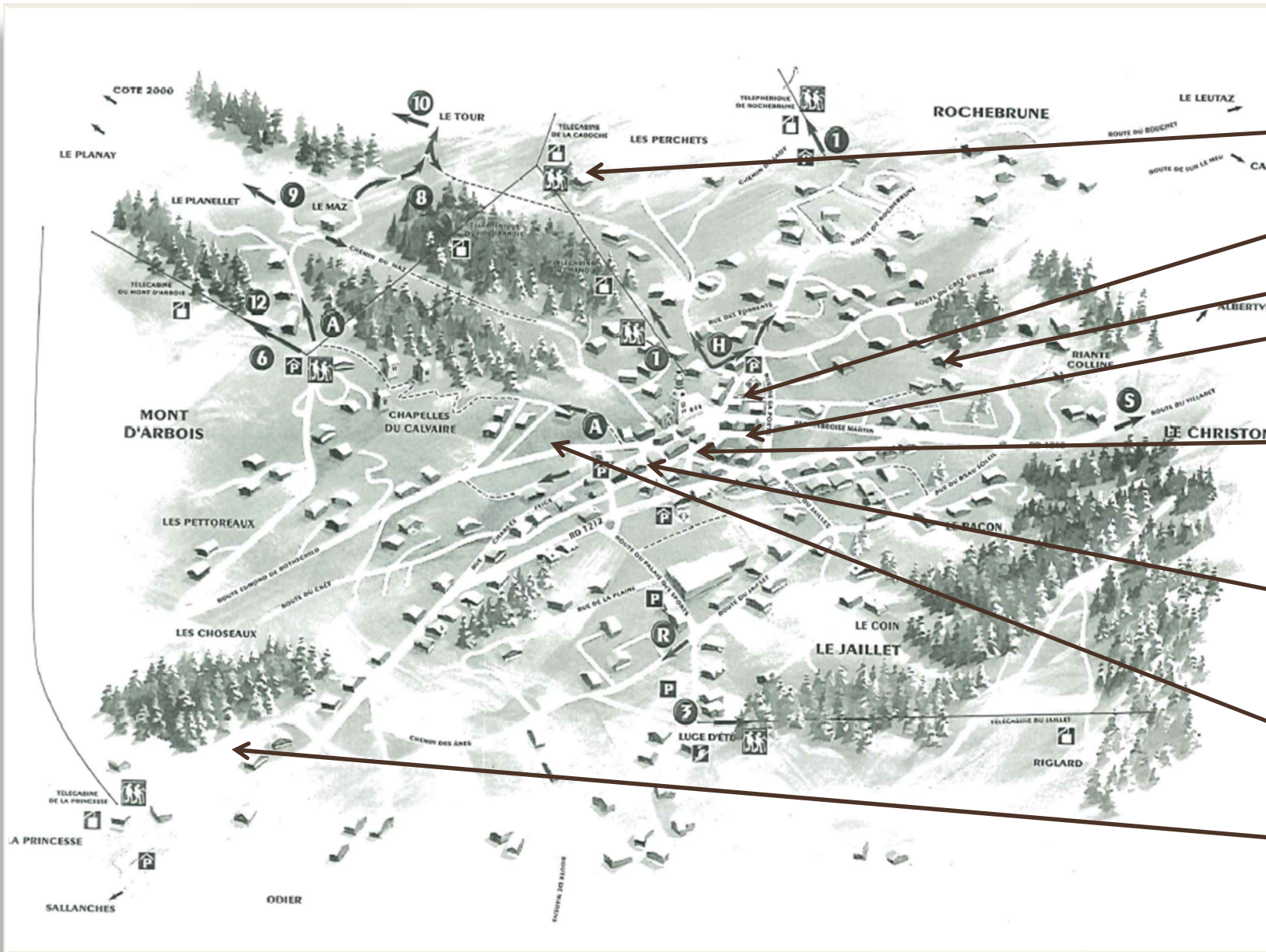
CONTACTS – HOTEL LODGE PARK

Nom	Fonction	Interne	Externe
Frédéric Pouydebat	Directeur	71115	04 50 93 27 24
Valentine Berteau	Assistante de direction	71125	04 50 93 27 34
Christofer Dinarian	Resident Manager	76468	07 87 85 57 74
	Chef de réception/ Conciergerie	76363	
Maëlys Millet	Gouvernante générale	/	04 50 21 20 02
Julien Valadeau	Responsable restaurant	76419	04 50 93 09 37
Christophe Côte	Chef de cuisine	76461	04 50 93 07 85
Sandra Labussiere	Spa	76420	04 50 93 05 03

CONTACTS – VILLE DE MEGÈVE

Service	Contact	Téléphone	Internet
Mairie de Megève	1 place de l'Eglise	04 50 93 29 29	www.megève.fr
Office de Tourisme	Maison des Frères Rue Monseigneur Conseil	04 50 21 27 28	www.megève.com
Remontée mécaniques	Megève - Rochebrune	04 50 21 01 51	www.skiamegève.com
Palais des sports	247 rue du palais des sports	04 50 21 15 71	www.megève.fr/palais-des-sports
Gendarmerie Nationale	1434 route Nationale	04 50 91 28 10	www.megève.fr
Police Municipale	1 place de l'Eglise	04 50 93 29 22	www.megève.fr
Maison médicale	11 Route du Villaret	04 50 58 74 74	

PLAN DE MEGEVE



Nos établissements à Megève

Le Relais des Fermes

Hôtel Mont Blanc

Les Fermes de Marie

Lodge Park

L'Epicerie des Fermes

- Concept Store Pure Altitude

Bar le S

Le Vieux Megève

Le Hameau