



LA COMMUNAUTE DE COMMUNES CLUSES ARVE & MONTAGNES

Recrute

AIDE A LA GESTION DU FOYER ET SOUS-REGISSEUR DE RECETTES

Lieu : Romme – Nancy-sur-Cluses

De mi-décembre à mi-mars 2024

TEMPS COMPLET : 100%

DEFINITION

Sous la responsabilité du régisseur, assurer le bon fonctionnement de l'activité hivernale du foyer de ski, dans toutes ses composantes : snack, bar, vente de forfaits de ski, location de matériel de sports d'hiver.

Assurer l'accueil de la clientèle locale et de passage, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

CONDITIONS D'EXERCICE

- Travail polyvalent lié à l'activité de restauration et des remontées mécaniques
- Responsabilité de la régie avec le régisseur principal
- Horaires avec amplitudes variables selon les périodes de la saison (vacances scolaires/hors vacances scolaires)
- Travail les weekends, jours fériés et soirées
- Rythme de travail soutenu
- Devoir de réserve et sens du service public

MISSIONS REGIE

- Encaisser les recettes liées aux diverses activités du foyer
- Sous la responsabilité du régisseur, produire quotidiennement les justificatifs des sommes encaissés à destination du comptable public
- En l'absence du régisseur, mettre à jour quotidiennement les documents réglementaires nécessaires au suivi de la régie

MISSIONS DE COORDINATION

- Assister le régisseur dans la bonne gestion des stocks de consommables sur toute la période d'ouverture
- Si besoin, assurer les commandes de consommables

- Contrôler régulièrement le bon état de fonctionnement du matériel et la propreté du bâtiment et de ses alentours immédiats.

MISSIONS D'ACCUEIL ET DE GESTION DU FOYER

- Assurer l'accueil physique et téléphonique de la clientèle
- Proposer à la clientèle l'ensemble des services à sa disposition : location de matériel, vente de forfaits de ski, bar, snack, vente de produits locaux
- Effectuer toutes les tâches liées aux services proposées :
 - * Ménage quotidien de l'ensemble des espaces selon planning en vigueur : salle de repas, bar, sanitaires, cuisine
 - * Nettoyage des tables
 - * Nettoyage de la vaisselle
 - * Contrôle et entretien du matériel de location
 - * Réassort des consommables
 - * Autres tâches courantes
- Déneiger les abords et accès immédiats du bâtiment
- Installer la terrasse chaque matin et la ranger chaque soir
- Faire le lien entre le service des pistes et la clientèle afin de toujours communiquer sur une information à jour et complète.

COMPETENCES REQUISES

- Sens de l'organisation et de coopération
- Bonne aisance relationnelle
- Dynamisme et polyvalence
- Disponibilité et souplesse horaire
- Sens de l'initiative
- Bonne connaissance du milieu de la montagne et de la restauration rapide
- Permis B

DIPLÔME / REMUNERATION

- Expérience dans le domaine de la restauration serait un plus
- Poste non logé
- Rémunération : 1900€ brut
- Tickets restaurants

✓ Doit veiller à la légalité des actes émis et doit faire preuve d'une extrême vigilance et d'une grande rigueur dans la réalisation de ses missions permettant d'éviter les attitudes d'imprudence, de négligence voire même la faute intentionnelle qui seraient susceptibles d'engager sa responsabilité pénale (ex : mise en danger d'autrui ou blessures involontaires, discrimination, abus d'autorité, faux et usage de faux, manquement au devoir de probité...)

Envoi CV + lettre de motivation avant le 30 octobre à :

Cluses Arve & montagnes Tourisme

Fanny RICHARD

21 Grande rue

74300 CLUSES

ou par mail : frichard@cluses-montagnes.com