

Publié le 07/09/2023 à 08:24



RECEPTIONISTE H/F

hôtel les Portes du Vercors

Référence de l'offre : MDE-230907-1683

DESCRIPTION DU POSTE :

RECEPTIONNISTE H/F

Travail de 8h à 17H ou de 11H à 20H

REGGAD Hospitality est un groupe hôtelier composé de l'hôtel des portes du Vercors à St Marcellin et du Château des Ayes.

Le Château des Ayes est un domaine composé d'un boutique Hôtel (12 chambres & suites), un bar plage lounge pensé à l'image d'une plage privée au cœur d'un parc de 2 hectares, mais également d'un bar d'hiver, d'un restaurant, d'un SPA et d'un espace événementiel pour les séminaires et les événements privés.

L'hôtel des portes du Vercors est un hôtel composé de 37 chambres avec service du petit déjeuner.

Le Château des Ayes a été entièrement rénové en 2023. **L'hôtel des portes du Vercors sera rénové intégralement au cours de l'année pour devenir un nouveau concept hôtelier inédit dans la région** (l'hôtel demeurera ouvert pendant les travaux).

Nous vous proposons avant tout de **rejoindre une véritable équipe ou le savoir être, le plaisir de faire plaisir est au centre des attentions de chacun de vos futurs équipiers**. Intégrer REGGAD Hospitality c'est également adhérer à la charte éthique de notre maison qui fédère chacun des membres de l'équipe derrière un projet commun qui dépasse chacune des individualités. Le maître mot de notre maison est l'humilité et le plaisir du travail bien accompli au quotidien.

RECEPTIONNISTE H/F

CONDITIONS D'EMPLOI

Vous travaillerez sur un rythme de 169H mensuel (39h hebdo) et recevrez vos plannings une semaine à

1/3



l'avance depuis une application mobile dédiée (snapshot). *Si vous étiez amené à réaliser plus ou moins d'heures que votre planning le prévoyez, vous pourrez déclarer vos heures dans l'application en toute liberté.*

Les heures sont annualisées et peuvent être rattrapées ou sont payées à chaque fin de période annuelle (selon votre solde).

Vous pourrez disposer de deux jours de congés consécutifs et d'un weekend de repos par mois.

Fin de journée au plus tard à 20H.

Les congés pourront être posés par anticipation dès votre première année (hors haute saison).

Vous disposerez des repas pris en charge par l'établissement tous les jours d'ouverture du restaurant mais également d'une mutuelle d'entreprise pour assurer votre protection sociale.

Nous assurons un accompagnement de chacun de nos collaborateurs qui souhaitent évoluer à l'aide de formations internes ou externes.

VOS MISSIONS

Sous la responsabilité de la direction de l'établissement, vous serez en charge de l'accueil de la clientèle de l'hôtel, mais également de participer aux événements organisés toute l'année.

Que vous soyez commis, cadre ou technicien, la direction de l'établissement considère chacun des membres de l'équipe avec le même respect, la même gratitude et importance.

Envoyez nous rapidement votre candidature pour rejoindre notre établissement.

Présentation de l'établissement, du groupe et des valeurs :

https://www.canva.com/design/DAFNaoZTiPg/5Ag3NWvSzDYGrVZKtmBvYg/view?utm_content=DAFNaoZTiPg&utm_campaign=designshare&utm_medium=link&utm_source=publishsharelink

NATURE DU CONTRAT

- Nature du contrat : CDI
- Durée :
- Temps de travail : Temps plein (39h)
- Salaire brut : selon profil
- Lieu de poste : SAINT MARCELLIN - 38160



Avantages :

-

MODALITÉ DE CANDIDATURE :

Postulez en ligne depuis la page OFFRES D'EMPLOI du site de la Maison de l'Emploi :

>> CLIQUEZ ICI POUR POSTULER EN LIGNE <<

Besoin d'aide pour postuler ? Contactez votre conseiller au 04 76 93 17 18.

