

# L'AUBERGE NORDIQUE

## RECRUTEMENT SAISON ESTIVALE 2022

#CONNECTEZVOUSNATURE

### L'Auberge Nordique?

Engagée depuis plus de 10 ans dans le tourisme durable, L'Auberge Nordique propose des séjours - *sportifs, créatifs, bien-être* - tout compris, au coeur d'une vallée préservée du Grand-Bornand, dans un cadre naturel exceptionnel.

**L'esprit de L'Auberge ? Connectez-vous nature !**

## OFFRES DE CDD SAISONNIER 35H

### ➔ RESPONSABLE RESTAURANT/BAR (H/F) - Du 11 mai au 18 septembre

\* **Compétences** : gestion de l'équipe de salle et du bar, planning, organisation du travail, gestion du stock bar. Rigueur pour le nettoyage et l'application des règles HACCP.

\* **Clients** : familles, individuels et groupes. Service au plat pour les résidents et à l'assiette avec prise de commande et encaissement pour les clients de passage. Carte bar complète comprenant cocktails.

\* **Profil** : sens des responsabilités et de l'organisation, volontaire, rapide et efficace, sens de l'hygiène, à l'écoute, soucieux(se) de la satisfaction client, sens du contact, avenant(e), tenue irréprochable. Expérience de 2 ans sur poste similaire.

### ➔ SECOND DE CUISINE (H/F) - Du 11 mai au 18 septembre

\* **Compétences** : préparation des entrées, plats chauds et desserts, contribue à la tenue du stock, rigueur pour le nettoyage et l'application des règles HACCP.

\* **Clients** : familles, individuels et groupes. Service au plat pour les résidents et à l'assiette pour les clients de passage.

\* **Profil** : bonne maîtrise de l'organisation d'une cuisine, rapide, organisé(e), sens du contact, soucieux(se) de la satisfaction clients. Expérience de 2 ans sur poste similaire.

PLUS D'INFORMATIONS :  
➔ 04 50 02 31 12

**Vous souhaitez rejoindre une équipe dynamique ?**

**Envoyez votre candidature à :**

**[DIRECTION@AUBERGE-NORDIQUE.COM](mailto:DIRECTION@AUBERGE-NORDIQUE.COM)**

Les conditions seront indiquées à l'occasion d'un entretien qui se déroulera à l'Auberge Nordique.

**L'AUBERGE**  
NORDIQUE

