



Recrutements saison 2022



	Heures hebdo	Début	Fin
RECEPTION			
1 ^{ère} de réception	39h	Mi février	Mi novembre
Réceptionniste	35h	Avril	Septembre
SALLE			
Petit déjeuner / femme de chambre	35	Mars	Octobre
Chef de rang	39	Mi avril	Octobre
CUISINE			
Second de cuisine (ou bon CDP)	40	Mi février	Mi novembre
Plongeur / commis	39	Mai	Septembre
Commis	39	Mai	Septembre
CHAMBRE			
Femme de chambre	35	Mi février	Mi octobre
Femme de chambre	35	Mi avril	Septembre
Femme de chambre	35	Mai	Septembre
Night	35	Mai	Septembre
Spa / praticienne	39	Mi février	Mi novembre

CV à envoyer à info@hotel-tumulus.com

1^{ère} de RECEPTION

L'Hôtel 3*** Restaurant SPA le Tumulus (29 chambres et junior suites, ouverture de mi février à début novembre) recherche un/une réceptionniste pour la saison 2022.

Vous serez le premier interlocuteur de nos clients. A ce titre, vous assurerez la parfaite qualité de leur séjour. Référente des réceptionnistes saisonnières, la réception n'aura aucun secret pour vous !

Missions principales :

- Référentes des réceptionnistes saisonnières
- Réaliser les procédures administratives et les opérations liées à la réservation, à l'accueil et au départ du client
- Renseigner, informer, accueillir et conseiller les clients en veillant à la personnalisation des échanges
- Assurer la satisfaction de la clientèle en gérant les éventuelles objections et/ou remarques et en y apportant une réponse rapide et pertinente (offerts...)
- Transmettre les informations nécessaires aux différents services pour assurer la satisfaction de la clientèle
- Procéder à la facturation et à l'encaissement des séjours
- Participer à la gestion des groupes sur site (séminaires...)
- Travail en shift, vous assurerez l'ouverture de la réception ou la fermeture
- Logiciel utilisé : Vega

Missions secondaires :

Vous pourrez être amené à apporter votre soutien aux différents services, notamment la salle en aidant au bar et au petit déjeuner.

Vous participerez au le suivi des débiteurs.

Vous participerez à la gestion des caisses

Vos savoir-être et savoir-faire :

- Aisance relationnelle, sens de l'accueil, du service et du contact client
- Esprit commercial
- Rigueur et organisation
- Esprit d'équipe
- Autonomie
- Diplomatie et maîtrise de soi



Postes à pourvoir – Saison 2022

Nos atouts :

- Hôtel de charme et de caractère membre du réseau des Collectionneurs
- Restaurant référencé Table remarquable Alain Ducasse, Chef Maître restaurateur
- Ambiance de travail conviviale
- Proximité de la mer
- 2 jours de repos consécutifs
- Repas fournis en avantage en nature
- Possibilité de logement

Type d'emploi : Temps plein, 35h, CDD saisonnier 9 mois (mi février à mi novembre)

Salaire : à négocier selon profil

Expérience : Une première expérience est idéale mais au-delà de l'expérience, nous recherchons une personne très motivée ayant pour leitmotiv la qualité de l'expérience de visite des clients.

Langue : Anglais (souhaité)

RECEPTIONNISTE

L'Hôtel 3*** Restaurant SPA le Tumulus (29 chambres et junior suites, ouverture de mi février à début novembre) recherche un/une réceptionniste pour la saison 2022.

Vous serez le premier interlocuteur de nos clients. A ce titre, vous assurerez la parfaite qualité de leur séjour.

Missions principales :

- Réaliser les procédures administratives et les opérations liées à la réservation, à l'accueil et au départ du client
- Renseigner, informer, accueillir et conseiller les clients en veillant à la personnalisation des échanges
- Assurer la satisfaction de la clientèle en gérant les éventuelles objections et/ou remarques et en y apportant une réponse rapide et pertinente
- Transmettre les informations nécessaires aux différents services pour assurer la satisfaction de la clientèle
- Procéder à la facturation et à l'encaissement des séjours
- Travail en shift, vous assurerez l'ouverture de la réception ou la fermeture
- Logiciel utilisé : Vega

Missions secondaires :

Vous pourrez être amené à apporter votre soutien aux différents services, notamment la salle en aidant au bar et au petit déjeuner.

Vos savoir-être et savoir-faire :

- Aisance relationnelle, sens de l'accueil, du service et du contact client
- Esprit commercial
- Rigueur et organisation
- Esprit d'équipe
- Autonomie
- Diplomatie et maîtrise de soi

Nos atouts :

- Hôtel de charme et de caractère membre du réseau des Collectionneurs
- Restaurant référencé Table remarquable Alain Ducasse, Chef Maître restaurateur



Postes à pourvoir – Saison 2022

- Ambiance de travail conviviale
- Proximité de la mer
- 2 jours de repos consécutifs
- Repas fournis en avantage en nature
- Possibilité de logement

Type d'emploi : Temps plein, 35h, CDD saisonnier minimum 6 mois (avril à septembre)

Salaire : à négocier selon profil

Expérience : Une première expérience est idéale mais au-delà de l'expérience, nous recherchons une personne très motivée ayant pour leitmotiv la qualité de l'expérience de visite des clients.

Langue : Anglais (souhaité)

EMPLOYE POLYVALENT (petit déjeuner, chambre)

L'Hôtel 3*** Restaurant SPA le Tumulus (ouverture de mi février à début novembre) recherche un/une employé(e) polyvalent pour la saison 2022.

Vous serez polyvalent en travaillant en salle au petit déjeuner et en chambre.

En matinée vous accueillerez les clients, vous serez leur premier contact de la journée et veillerez ainsi à la qualité du service et de la prestation petit déjeuner. En fin de matinée vous rejoindrez l'équipe de chambres pour participer à l'entretien de nos 29 chambres et junior suites.

Missions principales :

- Accueillir les clients en salle
- Garantir la mise en place du petit déjeuner
- Recharger le buffet
- Servir le petit déjeuner en salle (boissons chaudes)
- Ranger et nettoyer après le service
- Assurer une bonne transmission d'information avec la cuisine (stocks pour commandes)
- Assurer l'entretien des chambres (recouches et mise à blanc) et des parties communes
- Entretien le linge de toilette

Vos savoir-être et savoir-faire :

- Présentation soignée
- Aisance relationnelle, sens de l'accueil, du service et du contact client
- Rigueur et organisation
- Esprit d'équipe
- Sens du détail, exigence de qualité
- Autonomie

Nos atouts :

- Hôtel de charme et de caractère membre du réseau des Collectionneurs
- Restaurant référencé Table remarquable Alain Ducasse, Chef Maître restaurateur
- 29 chambres ayant toutes été embellies ces 3 dernières années
- Ambiance de travail conviviale
- Proximité de la mer
- 2 jours de repos consécutifs
- Repas fournis en avantage en nature
- Possibilité de logement

Type d'emploi : Temps plein, 35h, CDD saisonnier 8 mois (mars à octobre)



Postes à pourvoir – Saison 2022

Salaire : à négocier selon profil

Expérience : Une première expérience est souhaitée mais au-delà de l'expérience, nous recherchons une personne très motivée ayant pour leitmotiv la qualité de l'expérience de visite des clients.

Langue : Anglais (souhaité)

NIGHT

L'Hôtel 3*** Restaurant SPA le Tumulus (29 chambres et junior suites, ouverture de mi février à début novembre) recherche son veilleur de nuit pour la saison 2022.

En assurant la tranquillité de l'hôtel pendant les périodes nocturnes, vous contribuez à garantir la qualité du séjour de nos clients. Vous serez en totale autonomie mais une parfaite circulation de l'information avec les différents services est assurée.

Missions principales :

- Accueillir les clients en arrivée tardive, les accompagner en chambre
- Nettoyer le linge de toilettes et remplissage des lingeries
- Nettoyage divers (machine à café et à verres, verres, tables, couverts, plateaux, WC, aspirateurs...)
- Nettoyer les communs et l'office (sols et poussière)
- Répondre aux appels téléphoniques tardifs
- Renseigner les clients en cas de demandes
- Vider les poubelles
- Faire la carcasse du restaurant pour les PDJ et dresser les tables
- Mise en place du buffet PDJ
- Plier les serviettes en tissu
- Réapprovisionner les frigos du bar
- Fermer la piscine
- Arroser les plantes

Missions secondaires :

Vous pourrez être amené à effectuer d'autres petites missions non listées, selon les besoins.

Vos savoir-être et savoir-faire :

- Souriant(e), organisé(e)
- Dynamique
- Autonome
- Présentation soignée
- Rigoureux
- Fiable
- Capacité à travailler de nuit

Nos atouts :

- Hôtel de charme et de caractère membre du réseau des Collectionneurs



Postes à pourvoir – Saison 2022

- Restaurant référencé Table remarquable Alain Ducasse, Chef Maître restaurateur
- Proximité de la mer
- 2 jours de repos consécutifs
- Repas fournis en avantage en nature
- Possibilité de logement

Type d'emploi : Temps plein, 35h, CDD saisonnier de 5 mois (mai à septembre)

Salaire : à négocier selon profil

Expérience : Une première expérience est idéale mais au-delà de l'expérience, nous recherchons une personne très motivée ayant pour leitmotiv la qualité de l'expérience de visite des clients.

FEMME/VALET DE CHAMBRE

L'Hôtel 3*** Restaurant SPA le Tumulus (29 chambres et junior suites, ouverture de mi février à début novembre) recherche sa femme/valet de chambre pour la saison 2022.

En assurant le nettoyage et la remise en ordre des chambres, des salles de bain et sanitaires en départ ou en recouche ainsi que des étages, vous contribuez à garantir la qualité du séjour de nos clients.

Missions principales :

- Maintenir les 29 chambres en parfait état de propreté
- Assurer la propreté de la lingerie et des espaces communs
- Remonter toute anomalie à la 1^{ère} femme de chambre

Vos savoir-être et savoir-faire :

- Volontaire et résistant
- Discrétion
- Présentation soignée
- Sens du service clients
- Souci du détail
- Goût du travail bien fait

Nos atouts :

- Hôtel de charme et de caractère membre du réseau des Collectionneurs
- Restaurant référencé Table remarquable Alain Ducasse, Chef Maître restaurateur
- Ambiance conviviale
- Proximité de la mer
- 2 jours de repos consécutifs
- Repas fournis en avantage en nature
- Possibilité de logement

Type d'emploi : Temps plein, 35h, CDD saisonnier poste 1 mi février à mi octobre, poste 2 mi avril à fin septembre, poste 3 début mai à fin septembre

Salaire : à négocier selon profil

Expérience : Une première expérience est idéale mais au-delà de l'expérience, nous recherchons une personne très motivée ayant pour leitmotiv la qualité de l'expérience de visite des clients.

Spa Praticienne

L'Institut du Tumulus, intégré à notre Hôtel Restaurant Spa 3***, ouvert à l'année et accessible à la clientèle extérieure de l'hôtel, recherche une Spa Praticienne pour la saison 2022.

Agrandi en 2017 notre institut est labélisé Spas de France® et travaille avec les marques de référence Guinot et Omnisens. Il se compose de deux cabines de soins (l'une pouvant accueillir des soins en duo et l'autre en solo) ainsi que d'un espace bien-être avec Sauna, Hammam, douche expérience et tisanerie.

Missions principales :

- Pratique de différents modelages de bien-être, soins visage, soins du corps, drainages selon les protocoles Guinot et Omnisens
- Réalisation de soins esthétiques (épilations, manucure, maquillage)
- Accueil et prise de rendez-vous téléphonique, organisation et gestion du planning des soins
- Promotion et vente de produits de soins et de beauté (marques Guinot et Omnisens)
- Accueil en cabine, prise en charge et fidélisation de la clientèle
- Installation de la clientèle dans l'espace bien être (sauna, hammam, douche expérience, tisanerie)
- Facturation et encaissements
- Mise en place et entretien des différents espaces (cabines, accueil, tisanerie, espace bien-être)

Vos savoir-être et savoir-faire :

- Aisance relationnelle, sens de l'accueil, du service et du contact client
- Passion pour le bien-être et maîtrise des différentes techniques de soins
- Autonomie et motivation
- Présentation soignée
- Capacité d'écoute des besoins des clients, disponibilité
- Respect des règles d'hygiène et de sécurité

Nos atouts :

- Institut labellisé Spas de France® intégré à un hôtel 3*** de charme et de caractère
- Prime selon chiffre d'affaires
- Ambiance de travail conviviale
- Proximité de la mer
- Repas fournis en avantage en nature
- Possibilité de logement



Postes à pourvoir – Saison 2022

- 2 jours de repos hebdomadaires

Type d'emploi : Temps plein, CDD saisonnier 39H 9 mois (mi février à mi novembre)

Salaire : à négocier selon profil

Expérience : Au moins 1 an d'expérience sur un poste similaire mais au-delà de l'expérience, nous recherchons une personne très motivée ayant pour leitmotiv le bien-être de la clientèle.

CHEF DE RANG

L'Hôtel 3*** Restaurant SPA le Tumulus (ouverture de mi février à début novembre) recherche un/une Chef de rang pour la saison 2022.

D'une capacité de 50 couverts individuels, ouvert à la clientèle extérieure, notre restaurant est une table remarquable Alain Ducasse et notre Chef, Maître restaurateur, propose une cuisine semi-gastronomique. Datant de la fin des années 30, l'incroyable cachet de la salle de restaurant offre une vue panoramique sur la Baie de Quiberon.

Missions principales :

- Accueillir les clients en salle
- Assurer la mise en place de la salle
- Connaître parfaitement les cartes (plats et vins) et savoir les expliquer
- Assurer la prise de commandes, le service et la satisfaction de la clientèle
- Facturer et encaisser les clients selon la procédure mise en place dans l'établissement
- Assurer les prestations de services lors des événements (séminaire, cocktail, mariages...)
- Logiciel : Vega

Vos savoir-être et savoir-faire :

- Présentation soignée
- Dynamisme, esprit d'équipe
- Aisance relationnelle, sens de l'accueil, du service et du contact client
- Rigueur et organisation
- Sens du détail, exigence de qualité
- Autonomie

Nos atouts :

- Hôtel de charme et de caractère membre du réseau des Collectionneurs
- Restaurant référencé Table remarquable Alain Ducasse, Chef Maître restaurateur
- Unique restaurant de Carnac à offrir une vue panoramique sur le Baie de Quiberon
- Ambiance de travail conviviale
- Proximité de la mer
- 2 jours de repos hebdomadaires
- Repas fournis en avantage en nature
- Possibilité de logement

Type d'emploi : Temps plein, 39h, CDD saisonnier 7 mois (avril à octobre)

Salaire : à négocier selon profil



Postes à pourvoir – Saison 2022

Expérience : Une première expérience est souhaitée mais au-delà de l'expérience, nous recherchons une personne très motivée ayant pour leitmotiv la qualité de l'expérience de visite des clients.

Langue : Anglais (souhaité)

SECOND DE CUISINE

L'Hôtel 3*** Restaurant SPA le Tumulus (ouverture de mi février à début novembre) recherche un/une Second de cuisine pour la saison 2022.

D'une capacité de 50 couverts individuels, ouvert à la clientèle extérieure, notre restaurant est une table remarquable Alain Ducasse et notre Chef, Maître restaurateur, propose une cuisine semi-gastronomique. Datant de la fin des années 30, l'incroyable cachet de la salle de restaurant offre une vue panoramique sur la Baie de Quiberon.

Missions principales :

- Seconder le Chef et le remplacer en son absence
- Suivre et contrôler la mise en place du service et le bon déroulement de celui-ci dans le respect des règles d'hygiène et de qualité
- Maîtriser les fiches techniques de son poste
- Réaliser la mise en place
- Veiller à la qualité des plats réalisés
- Assurer les prestations de services lors des événements (séminaire, cocktail, mariages...)
- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité

Vos savoir-être et savoir-faire :

- Organisé
- Rigoureux
- Conscientieux
- Dynamique
- Exigence de qualité

Nos atouts :

- Hôtel de charme et de caractère membre du réseau des Collectionneurs
- Restaurant référencé Table remarquable Alain Ducasse, Chef Maître restaurateur
- Unique restaurant de Carnac à offrir une vue panoramique sur le Baie de Quiberon
- Ambiance de travail conviviale
- Proximité de la mer
- 2 jours de repos hebdomadaires
- Repas fournis en avantage en nature
- Possibilité de logement

Type d'emploi : Temps plein, 40h, CDD saisonnier de 9 mois (mi-février à mi-novembre)

Salaire : à négocier selon profil

Expérience : Une première expérience est exigée mais au-delà de l'expérience, nous recherchons une personne très motivée ayant pour leitmotiv la qualité.

COMMIS DE CUISINE

L'Hôtel 3*** Restaurant SPA le Tumulus (ouverture de mi février à début novembre) recherche un/une commis de cuisine pour la saison 2022.

D'une capacité de 50 couverts individuels, ouvert à la clientèle extérieure, notre restaurant est une table remarquable Alain Ducasse et notre Chef, Maître restaurateur, propose une cuisine semi-gastronomique. Datant de la fin des années 30, l'incroyable cachet de la salle de restaurant offre une vue panoramique sur la Baie de Quiberon.

Missions principales :

- Assurer l'ensemble des missions confiées par votre supérieur lié aux préparations des plats et à la découpe des aliments
- Connaître les menus et cartes
- Dresser les assiettes et les plats
- Assurer l'entretien et le nettoyage des matériels, des locaux de production, de stockage et de la vaisselle

Missions secondaires :

- Aider à la plonge

Vos savoir-être et savoir-faire :

- Connaissance de base en cuisine
- Motivation
- Sens du travail en équipe
- Rigueur
- Polyvalence
- Disponibilité

Nos atouts :

- Hôtel de charme et de caractère membre du réseau des Collectionneurs
- Restaurant référencé Table remarquable Alain Ducasse, Chef Maître restaurateur
- Unique restaurant de Carnac à offrir une vue panoramique sur le Baie de Quiberon
- Ambiance de travail conviviale
- Proximité de la mer
- 2 jours de repos hebdomadaires
- Repas fournis en avantage en nature



Postes à pourvoir – Saison 2022

- Possibilité de logement

Type d'emploi : Temps plein, 39h, CDD saisonnier de 9 mois (début mai à fin septembre)

Salaire : à négocier selon profil

Expérience : Une première expérience est souhaitée mais au-delà de l'expérience, nous recherchons une personne très motivée et rigoureuse.