

Chef cuisine



L'Hôtel Restaurant & Spa du Tumulus, établissement 3 étoiles à Carnac avec une forte identité patrimoniale, recherche son nouveau Chef de Cuisine (H/F) pour prendre la tête de sa brigade.

Restaurant bistronomique d'une capacité de 45 couverts ouvert du mardi au samedi (soir uniquement) avec prestations individuelles et groupes.

Service de Tapas les midis en haute saison.

Missions principales :

- Élaborer une cuisine soignée, inspirée des produits locaux et de saison.
- Concevoir les menus et cartes en collaboration avec la direction.
- Manager, encadrer et former une équipe de cuisine de 3 à 4 personnes
- Réceptionner les livraisons de produits puis réaliser la production culinaire du restaurant
- Réaliser le service et veiller au bon déroulement du service à son bon déroulement
- Veiller à la qualité des plats réalisés
- Assurer les prestations de services lors des événements
- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité
- Suivre et maîtriser les ratios alimentaires

Vos savoir-être et savoir-faire :

- Expérience confirmée en tant que Chef ou Sous-chef en restauration bistronomique ou gastronomique
- Créatif(ve), rigoureux(se) et passionné(e) par le produit. métier
- Capacité à gérer et à fédérer une équipe
- Capacité à maintenir un excellent niveau d'exigence dans le souci de la qualité de l'expérience client.
- Sens de l'organisation et calme en service.



Postes à pourvoir – Saison 2026

- Fiabilité et rigueur

Nos atouts :

- Hôtel de charme et de caractère membre du réseau Teritoria
- Unique restaurant de Carnac à offrir une vue panoramique sur le Baie de Quiberon
- Environnement de travail privilégié au sein d'un établissement familial et hautement apprécié de sa clientèle.
- 2 jours de repos hebdomadaires
- Repas sur place fournis sous forme d'avantage en nature
- Mutuelle prise en charge à 50% par l'entreprise
- Possibilité de logement

Type d'emploi : Temps plein, 42h, CDD saisonnier de 9 mois à partir de mi-février 2026 restaurant fermé les dimanches et lundis. Journée de travail en horaires continus et coupures.

Salaire : à partir de 2700€ brut selon profil + prime de fin de saison.

Candidature à envoyer à direction@hotel-tumulus.com et kristell.mary@hotel-tumulus.com

Spa Praticienne



Le SPA du Tumulus, intégré à l'Hôtel Restaurant 3***, accessible à la clientèle extérieure de l'hôtel, recherche une SPA Praticienne passionnée et bienveillante pour rejoindre notre équipe et offrir à nos clients une expérience de détente exceptionnelle.

Le SPA 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 :

- Réaliser différents types de massages et soins du corps (70% des prestations), des soins visage (15% des prestations) et des soins esthétiques (épilations, manucure, maquillage / 15% des prestations) selon nos protocoles les protocoles Guinot et Omnisens
- Accueillir, accompagner, conseiller et fidéliser la clientèle
- Veiller au bien-être des clients et à la qualité de leur expérience
- Participer au maintien d'un environnement propre, chaleureux et apaisant
- Contribuer à la mise en valeur des produits et services du spa
- Prise de rendez-vous, organisation et gestion du planning des soins
- Promotion et vente de produits de soins et de beauté (marques Guinot et Omnisens)
- Facturation et encaissements
- Suivi et gestion des stocks de produits cabine et vente
- Mise en place et entretien des différents espaces (cabines, accueil, tisanerie, espace bien-être)

Vos savoir-être et savoir-faire :

- Passion pour le bien-être et maîtrise de plusieurs techniques de massage (californien, californien, ayurvédique, balinais.)
- Sens du service, douceur et excellente présentation
- Aisance relationnelle, sens de l'accueil, du service et du contact client
- Rigueur, autonomie, professionnalisme et motivation
- Capacité d'écoute des besoins des clients, disponibilité
- Respect des règles d'hygiène et de sécurité

- Diplôme de SPA praticienne indispensable

Nos atouts :

- Institut intégré à un hôtel 3*** de charme et de caractère
- Ambiance de travail conviviale
- Proximité de la mer
- Repas fournis en avantage en nature
- Mutuelle d'entreprise prise en charge à 50%
- 2 ou 3 jours de repos hebdomadaires
- 1 week-end (samedi et dimanche) de libre toutes les 3 semaines

Poste à pourvoir à partir de début février 2026.

Type d'emploi : Temps plein, CDI 35h annualisés (39h de mi-février à fin octobre ; 14h le reste de l'année)

Salaire : 2000€ bruts + 5% à 8% sur ses ventes de produits

Expérience : Au moins 2 ans 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.

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 1^{er} de réception pour la saison 2026.

Ouvert en 1900, l'hôtel dispose de 29 chambres et junior suite, d'un restaurant de 45 couverts et d'un SPA avec 2 cabines de soin. Situé sur le point culminant de Carnac, il dispose d'une vue imprenable sur le Tumulus St Michel et sur la Baie de Quiberon.

En tant que 1er(e) de réception, vous serez le premier interlocuteur de nos clients. A ce titre, vous assurerez la parfaite qualité de leur séjour. Référent(e) de l'équipe de réception de la saison, la réception n'aura aucun secret pour vous !

MISSIONS PRINCIPALES :

Accueil et service client

- Accueillir et renseigner les clients avec professionnalisme et courtoisie.
- Assurer le check-in et le check-out conformément aux procédures.
- Gérer les réclamations clients avec diplomatie et efficacité.
- Promouvoir les services de l'hôtel (restauration, spa, offres spéciales, etc.).

Supervision de l'équipe

- Encadrer et soutenir les réceptionnistes
- Former les nouveaux membres du service
- Garantir la bonne communication interne entre les services (chambres, maintenance, restauration...).

Gestion administrative et opérationnelle

- Contrôler la facturation, les encaissements et les clôtures journalières.
- Assurer la bonne tenue des logiciels Vega et Amenitiz
- Vérifier la réservations clients et la qualité des données saisies.
- Assurer le suivi des débiteurs

Qualité

- Veiller au respect des procédures internes
- Garantir la qualité d'expérience de visite de la clientèle
- Assurer la cohésion et la performance de l'équipe réception.

MISSIONS SECONDAIRES :

Polyvalence ponctuelle en fonction des besoins

- Mise en place et suivi du PDJ
- Aide en chambres (vider les chambres)
- Bar
- Répondre aux commentaires clients (booking, google, tripadvisor, qualitelis)

COMPETENCES ET QUALITES REQUISES :

- Excellente présentation (code vestimentaire contractuel) et sens du service.
- Leadership et fort esprit d'équipe
- Rigueur, autonomie et sens des priorités
- La maîtrise du logiciel VEGA est un plus important
- Bon niveau d'anglais
- Capacité à gérer les situations de stress ou d'urgence

CONDITIONS DE TRAVAIL :

- Hôtel familial (4^{ème} génération) de charme et de caractère, ouvert en 1900, jouxtant le Tumulus St Michel, membre du réseau Bretagne Emotion
- Ambiance de travail conviviale
- Proximité de la mer
- 2 jours de repos consécutifs
- Travail en shift, week-ends et jours fériés.
- Tenue professionnelle exigée.
- Repas fourni sous forme d'avantage en nature
- Mutuelle d'entreprise

Type d'emploi : Temps plein, 39h, CDD saisonnier 8,5 mois (mi-février à début novembre)

Salaire : à négocier dès 2050€

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

Langue : Anglais (indispensable)