

Description

Située dans le massif du Beaufortain au cœur d'un site privilégié, la SAEM Les Saisies Villages Tourisme a pour objet de favoriser le développement touristique de la station et de ses villages.

La SAEM Les Saisies Villages Tourisme gère 3 établissements :

- L'Office de Tourisme des Saisies ainsi que les points d'informations touristiques d'Hauteluce et de Bisanne 1500,
- Le centre aquatique Le Signal : bassin aqualudique, spa - bien-être, musculation, fitness,
- Le Bowling - Bar - Restaurant Le 1650.

En intégrant la SAEM Les Saisies Villages Tourisme, vous rejoignez une équipe de 21 collaborateurs permanents et environ 40 collaborateurs saisonniers.

Missions

Missions exercées sous l'autorité et dans le cadre des instructions données par le Chef de Cuisine, et du directeur de l'établissement ;

CUISINE :

- Organisation et gestion de la plonge sous les directives du chef de cuisine et/ou du directeur de l'établissement,
- Réception et contrôle des livraisons,
- Assistance cuisine sur la mise en place et service du déjeuner et dîner,
- Entretien des postes de travail,

HYGIENE ET SECURITE :

- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité ;
- Respecter les normes HACCP ;
- Contrôler régulièrement les températures des frigos et congélateurs ;
- Contrôler régulièrement les DLC et DLUO ;

SAEM Les Saisies Villages Tourisme

Société Anonyme d'Économie Mixte au Capital de 550 000 euros
316 avenue des Jeux Olympiques – LES SAISIES - 73620 Hauteluce

Tél : +33 (0)4 79 38 90 30 - www.lesaisies.com

N° SIRET 751 895 491 00031 RCS CHAMBÉRY – Code APE 5610 A – TVA Intracommunautaire FR82 751 895 491

DIVERS :

- Adapter le rythme de son activité à la fréquentation de l'établissement pour garantir la fluidité et la qualité du service ;
- Participer aux nettoyages et rangements de début et fin de saison ;
- Entretien et déneigement des espaces intérieurs et extérieurs ainsi que les espaces communs et sanitaires ;

Dans le cadre de ses fonctions, le salarié pourra être amené à exercer ses missions sur l'ensemble des pôles de l'établissement (y compris le Food-Truck), en fonction des besoins du service.

CONTRAT – REMUNERATION :

- CDD Saisonnier à temps plein du 09 décembre 2026 au 31 mars 2027,
- 42h hebdomadaires (modulation du temps de travail) avec travail régulier le weekend et les jours fériés, 1 jour de congé hebdomadaire minimum ; Travail en continu.
- Salaire de base brut : 2436.88€ (base 42h) hors majoration dimanche et jours fériés,
- Statut : Employé – Non-Cadre – Niveau II/ Echelon 3 / CCN HCR
- Possibilité de mise à disposition d'un logement partagé sur la station (loyer attractif : 125€/mois toutes charges comprises + proratisation entrée et sortie) sinon prime d'aide au logement de 150€ bruts / mois.

AVANTAGES SOCIAUX :

- Tarifs préférentiels sur :
 - Les produits Boutique de l'Office de Tourisme et du Signal,
 - Les soins SPA au Signal,
 - Les consommations au Bar et repas au Restaurant Le 1650,
- Accès privilégiés aux établissements suivants :
 - Le Signal : piscine, spa, salle de musculation, cours collectifs, squash
 - Le 1650 : bowling
- Avantage Social et Culturel (ASC) jusqu'à 196€ de dépenses remboursées

SAEM Les Saisies Villages Tourisme

Société Anonyme d'Économie Mixte au Capital de 550 000 euros
316 avenue des Jeux Olympiques – LES SAISIES - 73620 Hauteluce

Tél : +33 (0)4 79 38 90 30 - www.lesaisies.com

N° SIRET 751 895 491 00031 RCS CHAMBÉRY – Code APE 5610 A – TVA Intracommunautaire FR82 751 895 491

-Logements saisonniers :

- Bâtiment « Les Carrets III » aux Saisies (123, Impasse des Carrets) - Studios partagés neufs, meublés, équipés avec parking privé.

-Mutuelle d'entreprise :

- Prise en charge employeur à hauteur de 50%.

Profil

Savoir-faire :

- Assurer le lavage, le tri, l'essuyage et le rangement de la vaisselle, des ustensiles et du matériel de cuisine
- Maintenir la propreté des locaux de cuisine et des zones de plonge (nettoyage, désinfection, respect des normes HACCP)
- Trier et évacuer les déchets (ordures, verres, emballages) dans le respect des règles de sécurité et d'hygiène
- Aider à la préparation des plats simples (épluchage, taillage de légumes, préparation froide, mise en place)
- Aide au service, dressage des plats, organisation en collaboration avec le chef de partie et/ou chef de cuisine.
- Réceptionner, stocker et ranger les marchandises en cuisine
- Vérifier l'état de propreté du matériel avant et après utilisation
- Appliquer les consignes données par le chef de cuisine ou le chef de partie
- Participer à la bonne organisation de la cuisine en période de service (fluidité entre plonge et cuisson)

Savoir-être :

- Rigueur et sens de l'hygiène irréprochable
- Rapidité et efficacité, surtout en période de forte affluence
- Endurance physique (station debout, rythme soutenu, port de charges)
- Esprit d'équipe et entraide avec les cuisiniers et serveurs
- Polyvalence et adaptabilité selon les besoins (plonge, aide en cuisine, nettoyage)
- Capacité à suivre les consignes et sens de la discipline

SAEM Les Saisies Villages Tourisme

Société Anonyme d'Économie Mixte au Capital de 550 000 euros
316 avenue des Jeux Olympiques – LES SAISIES - 73620 Hauteluce

Tél : +33 (0)4 79 38 90 30 - www.les-saisies.com

N° SIRET 751 895 491 00031 RCS CHAMBÉRY – Code APE 5610 A – TVA Intracommunautaire FR82 751 895 491

- Discrétion et fiabilité
- Résistance au stress et à la fatigue
- Ponctualité et régularité
- Motivation et goût pour le travail en restauration

POUR POSTULER : [PLONGEUR / COMMIS DE CUISINE POLYVALENT H/F - LE 1650 - Les Saisies Villages Tourisme | Nos offres d'emploi](#)



SAEM Les Saisies Villages Tourisme

Société Anonyme d'Économie Mixte au Capital de 550 000 euros
316 avenue des Jeux Olympiques – LES SAISIES - 73620 Hauteluce

Tél : +33 (0)4 79 38 90 30 - www.lesaisies.com

N° SIRET 751 895 491 00031 RCS CHAMBÉRY – Code APE 5610 A – TVA Intracommunautaire FR82 751 895 491