Chalet Hôtel & Spa du Jeu de Paume Chamonix Mont-Blanc

https://jeudepaumechamonix.com/poste/stage/

STAGES / APPRENTISSAGE (H/F)

Description

DEVENEZ NOS FUTURS TALENTS : STAGES SAISON 2027

Hôtel du Jeu de Paume **** & Restaurant Le Rosebud – Chamonix (Le Lavancher)

Vous souhaitez apprendre l'excellence au cœur d'un écrin de nature ? L'Hôtel du Jeu de Paume, établissement emblématique du hameau du Lavancher, ouvre ses portes aux stagiaires passionnés pour la saison.

Nous croyons en la transmission et nous nous engageons à vous offrir une expérience formatrice, polyvalente et humaine.

Responsabilités

NOS OPPORTUNITÉS DE STAGE:

Restauration & Bar (Le Rosebud)

- Missions : Mise en place, accueil des clients, service à la place, conseil sur les vins, préparation des boissons au bar et apprentissage des standards de la restauration de montagne raffinée.
- Le plus : Découvrir l'exigence d'un service de qualité dans une ambiance feutrée et chaleureuse.

Réception & Conciergerie

- Missions : Accueil personnalisé, check-in/check-out, réponse aux demandes de conciergerie (réservations guides, restaurants), gestion des réservations et standard téléphonique.
- Le plus : Pratique intensive des langues étrangères et gestion de la relation client haut de gamme.

Hébergement & Gouvernance

- Missions : Apprentissage des standards de propreté et d'organisation, gestion du linge, contrôle des chambres, et découverte du rôle clé de la gouvernante dans un hôtel 4 étoiles.
- Le plus : Sens de la rigueur et souci du détail extrême.

Bien-être & Spa

- Missions : Accueil de la clientèle au spa, gestion du planning des soins, mise en place des espaces détente et aide à la vente de produits (selon cursus).
- Le plus : Évoluer dans un environnement zen face au Mont-Blanc.

Date de début du poste
juin 2027

Durée du contrat
6 mois

Organisme employeur
Hôtel du Jeu de Paume

Secteur
Hôtellerie

Lieu du poste
705 route du Chapeau, 74400, Le Lavancher – Chamonix, savoie, France

Horaires
35 heures

Salaire de base
légal € - **Salaire de base**
légal €

Date de publication
janvier 24, 2026

Valide jusqu'au
31.12.2027

Community Manager & Contenu Créatif

Vous êtes le garant de notre image numérique et de l'engagement de notre communauté.

- Missions : Création et gestion du calendrier éditorial, prise de photos/vidéos sur le terrain, programmation des posts (Instagram, Facebook, LinkedIn), et mise en avant stratégique des articles du site.
- Le profil : Créatif, autonome, maîtrise des outils de montage (Canva/CapCut) et des codes des réseaux sociaux.

Cœur de Métier : Cuisine, Restauration ou Hébergement

Stages de longue durée uniquement – Rémunérés Destinés aux étudiants en Écoles Hôtelières ou Écoles de Tourisme souhaitant une immersion totale.

- Cuisine : Apprentissage aux côtés de notre Chef, travail des produits frais et locaux, créativité culinaire.
- Restauration : Service au restaurant *Le Rosebud*, gestion de la cave et relation client premium.
- Hébergement : Gestion des étages ou de la réception, apprentissage des standards 4 étoiles.
- Le profil : Étudiant(e) rigoureux(se) visant une carrière dans l'hôtellerie-restauration de luxe.

Qualifications

- Étudiant(e) en école hôtelière ou formation spécialisée (CAP à Master).
- **Savoir-être :** Vous êtes curieux(se), souriant(e) et vous possédez un sens naturel de l'accueil.
- **Langues :** Bon niveau d'anglais requis (notamment pour la réception et la salle).
- **Motivation :** Envie de s'investir dans une structure à taille humaine où l'autonomie est encouragée.

Avantages du poste

Gratification de stage légale, **possibilité de logement** (selon disponibilités) et repas fournis.

Compétences

- **Cadre de vie unique :** Travailler au Lavancher, c'est choisir le calme et la beauté sauvage, à quelques minutes de l'agitation de Chamonix.
- **Accompagnement :** Un tuteur dédié pour vous suivre tout au long de votre progression.
- **Aventure humaine :** Intégrer une équipe soudée où chaque stagiaire est considéré comme un collaborateur à part entière.

Type de poste

CDD, Stage