

SERVEUR/EUSE SAISONNIER.E **Temps non complet (32 heures hebdo.)**

La Communauté de communes du Haut-Béarn, via une régie d'exploitation, gère l'Espace du Somport, située au Col du Somport en vallée d'Aspe. Suite au projet de modernisation, la régie du Somport développe désormais une exploitation annuelle.

L'hiver, l'Espace Somport propose un domaine skiable de 25 km de pistes nordiques tracées, un itinéraire raquettes et des activités annexes dont la location de matériels (ski, raquettes, luge), un restaurant et un espace bien-être.

En l'absence de neige, l'offre d'activités est orientée vers la découverte de l'espace naturel et le ludique : balades familiales, sentier découverte du patrimoine naturel, escape-game, location de VTT à assistance électrique, randonnées accompagnées en trottinettes électriques...

Pour la saison hivernale 2025/2026, la Communauté de communes recherche pour le secteur restauration :

Un serveur / une serveuse

Cadre statutaire : saisonnier

Durée hebdomadaire : 32 heures

Lieu de la mission : Espace nordique du Somport, 64490 Urdos
(Covoiturage possible depuis Oloron)

Missions du poste :

Installation de l'espace café restaurant (dont terrasse),

Prise des commandes de plats/boissons, servir les boissons, et transmettre les commandes des plats en cuisine

Encaissement, Débarrassage, Nettoyage du sol et équipements (machine à café, vaisselle, sols...)

Exigences requises : (savoir/savoir faire/savoir être)

Niveau requis :

- CAP et/ou BEP "Restaurant"
- CQP "Serveur(se) de restaurant"
- Titre professionnel du Ministère du Travail : "Serveur(se) de restaurant"
- Ou expérience

Autre exigence : bon contact avec la clientèle

Qualifications et expériences professionnelles

- Expérience en restauration souhaitée

Compétences nécessaires

- Maîtriser les techniques de service (porter un plateau, porter les plats, etc.)
- Assurer la totalité d'un service en salle depuis l'arrivée du client jusqu'à son départ sans incident,
- Placer le client au centre de son activité et de sa mission,
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire,
- Maîtriser les procédures d'encaissement,
- Travailler en équipe,
- Comprendre et se faire comprendre en espagnol

Qualités requises

- Sens de la relation client,
- Résistance au stress
- Habileté, agilité et rapidité,
- Bonne mémoire,
- Curiosité pour la cuisine et l'art culinaire en général.

Conditions de travail et contraintes particulières

- 32 heures hebdomadaires,
- Travail les week-ends
- Disponibilité – flexibilité : horaires irréguliers, avec amplitude variable en fonction des obligations du service public.

DEPOT DES CANDIDATURES :

Adresser une lettre de motivation accompagnée d'un curriculum vitae détaillé **avant le 09 novembre 2025** à :

Monsieur le Président de la Communauté de Communes du Haut Béarn

CS 20067

64402 OLORON STE MARIE CEDEX

Ou par courriel : accueil@hautbearn.fr

La durée prévisionnelle du contrat s'étend du 1^{er} décembre 2025 à courant mars 2026, toutefois ces dates peuvent éventuellement évoluer en fonction des conditions d'enneigement.

➤ Pour tout renseignement sur le poste, s'adresser auprès de Madame CASAUCAU, Directrice de l'Espace Somport à lesomport@hautbearn.fr .

➤ Pour tout autre renseignement, contacter Madame HIREL, Directrice des Ressources Humaines, au 05 59 10 35 70.