

**LE SERVICE d'EXPLOITATION DES SITES
TOURISTIQUES de l'ARIÈGE RECRUTE SON/SA
CHARGÉ(E) DE COMMERCIALISATION (H/F)**

Vous êtes passionné(e) par la restauration, les sites touristiques, la montagne et les grands espaces ? Cette offre est faite pour vous !

Ce poste est à pourvoir en Ariège (09) dans les Pyrénées au sein du Parc de la Préhistoire et du SESTA, Service Public Industriel et Commercial, un service du Conseil Départemental de l'Ariège.

- Créé en 1997, le SESTA gère l'exploitation touristique de six sites. À savoir : le Parc de la Préhistoire de Tarascon-sur-Ariège, la grotte de Niaux, le Château de Foix, le Palais des Évêques de Saint-Lizier, la grotte de Bédeilhac et la grotte du Mas d'Azil. Il est accompagné dans cette mission par la direction de la Culture, du Sport, de l'Éducation et du Patrimoine du Conseil Départemental, notamment pour la conservation des sites, la réalisation des expositions et des animations.
- Service public industriel et commercial à simple autonomie financière, il a la particularité d'équilibrer ses comptes par ses propres recettes (billetteries, boutiques, restaurant, projets, etc.)
- En comptabilisant ces 6 sites culturels, ce sont plus de 222 000 visiteurs qui sont accueillis chaque année. La grande majorité d'entre eux est constituée de familles, de groupes et de scolaires.
- L'obtention du label Grands Sites de Midi- Pyrénées en 2010 pour le Château de Foix, la grotte et le Musée du Mas-d'Azil, le Parc de la Préhistoire, le Palais des Évêques de Saint-Lizier et la grotte de Niaux, est venue conforter le SESTA dans son souhait de positionner l'Ariège comme une terre de grands sites touristiques.
- L'obtention du label « Grands Sites Occitanie- Sud de France », en 2018 au travers des collections « Niaux/Mas-d'Azil, Pyrénées Préhistoriques » et « Foix-Montségur, cités médiévales » vient conforter les efforts entrepris.

- En 2020, le Parc de la Préhistoire et le Château de Foix ont intégré le Label « Qualité Tourisme Sud de France ». Cette labellisation permet aux deux sites de s'engager dans une vraie démarche de progrès pour proposer des prestations de qualité.

MISSIONS

Mise en place, accueil des clients, service, nettoyage.

Savoirs et savoir-faire

- Accueillir le client à son arrivée au restaurant, l'installer à une table et lui présenter la carte
- Réaliser la mise en place de la salle et de l'office
- Dresser les tables
- Nettoyer une salle de réception
- Débarrasser une table

LE POSTE

Service essentiellement le midi. Possibilité le soir sur réservation de groupes ou évènementiel. Travail le week-end et jours fériés selon planning

Expérience exigée en restauration traditionnelle, service à l'assiette, bar, plateau.
Bon relationnel et esprit d'équipe.

Un poste de mai (selon ouverture du site) à fin septembre

Un poste pour 2 mois, juillet août

Contrat de travail saisonnier

Salaire mensuel de 1605,48€ brut.