



LES SOURCES DE CAUDALIE
BORDEAUX



LIVRET D'ACCUEIL

16 décembre 2025

Bienvenue aux Sources de Caudalie, établissement que nous avons souhaité tout entier dédié à l'Art de Vigne : gastronomie, soins Vinothérapie, hébergement de caractère, oenotourisme. Nous tenons à proposer à nos clients une expérience unique au coeur des vignes.

Mais rien ne serait possible sans l'excellence d'un personnel aux petits soins pour nos clients, pour qui exception et générosité sont les fondements de leur travail au quotidien. L'ultime richesse de notre Maison c'est vous qui nous rejoignez aujourd'hui. Nous comptons sur vous pour perpétuer les valeurs des Sources de Caudalie...

Bienvenue au sein de notre Palace des vignes !

Alice et Jérôme Tourbier
Fondateurs

SOMMAIRE

- Notre histoire
- Nos valeurs humaines
- L'hôtel
 - Notre démarche environnementale
 - Les chambres
 - Les restaurants et le bar
 - Le spa Vinothérapie
 - Les services
- Les autres établissements du groupe
- Les équipes
- Les démarches administratives
- Les avantages collaborateurs
- Le code de conduite
- La tenue vestimentaire



NOTRE HISTOIRE

- C'est au coeur des vignes du Château Smith Haut Lafitte, Grand Cru Classé de Graves, que naît, en 1999, l'établissement hôtelier Les Sources de Caudalie. L'établissement comptait alors 29 chambres, 2 restaurants - l'auberge La Table du Lavoir et la table gastronomique La Grand Vigne - ainsi que le spa.
- Les 20 chambres dans la Grange au Bateau verront le jour en 2001.
- A l'été 2009, Nicolas Masse rejoint Alice et Jérôme Tourbier et prend les rênes de La Grand Vigne : la table est récompensée en 2010 par une première étoile au guide Michelin, suivie, en 2015, d'une deuxième.
- En 2014, une grande campagne de travaux d'extension a abouti à l'ouverture de 12 nouvelles suites sur pilotis, réunies en un charmant Village des Pêcheurs surplombant un petit lac. Ont également été construites une nouvelle piscine couverte et une épicerie gourmande & bar à vins baptisée ROUGE.
- En novembre 2016, l'hôtel Les Sources de Caudalie devient le premier Palace des vignes, la plus haute distinction décernée par Atout France.
- En 2022-2023, une rénovation totale des Sources de Caudalie a lieu. Madame Tourbier signe la décoration avec Delphine Sauvaget.
- En 2023, Les Sources de Caudalie deviennent le 1er Palace à être certifié Ecolabel Européen, attestant d'une démarche responsable concrète.

NOS VALEURS HUMAINES

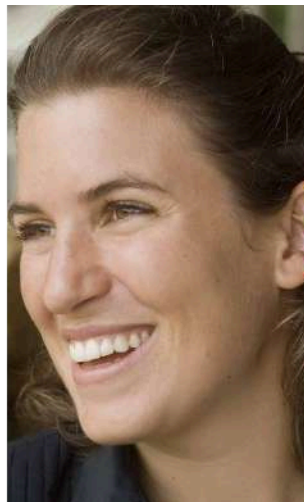
Humilité

S'ouvrir à
l'autre, accueillir
sans juger



Sourire

C'est le premier
langage
universel



Émotion

Ressentir la joie,
la surprise,
l'enchantement...



Solidarité

Réussir ensemble
n'a pas
la même saveur



Anticipation

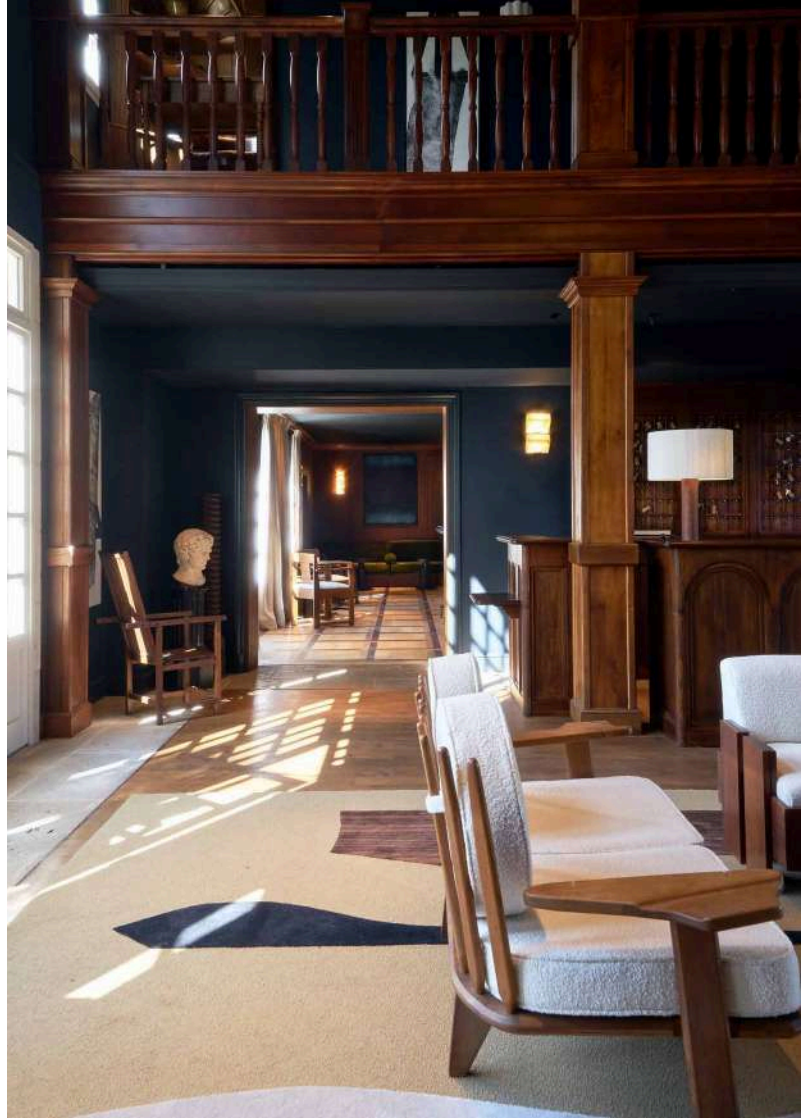
Devancer
les désirs



L'HÔTEL

Les Sources de Caudalie offrent un cadre bucolique et dépaystant, où la vigne est l'architecte du paysage. Les 40 chambres et 21 suites invitent au voyage.

Les six maisons sont autant de variations sur des thèmes régionaux, pour rappeler qu'elles s'inscrivent dans une terre au patrimoine riche et varié. Chaque chambre porte un nom évocateur et s'ouvre sur une décoration emblématique.



L'ECO-RESPONSABILITÉ

Aux Sources de Caudalie, s'il est une chose dont nous sommes fiers, c'est notre terroir : ce cadre exceptionnel que nous offre la nature avoisinante.

Nous jouissons chaque jour de cet environnement fabuleux et nous avons à coeur de le protéger. En consommant avec conscience et en appliquant le développement durable comme principe de décision et d'action, nous nous engageons à rendre à la nature ce qu'elle nous apporte au quotidien.

Depuis toujours, nous croyons en un tourisme durable. Chacun d'entre vous, à votre niveau, prend des engagements forts d'un point de vue écologique et sociétal. Il nous paraissait important de les faire connaître et valoriser.





L'ECO-RESPONSABILITÉ

A l'automne 2022, nous avons fait le choix de nous lancer dans la certification Ecolabel Européen afin de faire valoir notre démarche éco-responsable.

L'Ecolabel Européen est le seul label écologique officiel européen utilisable dans tous les pays membres de l'Union Européenne. Nous avons été certifié en 2023, récompensant une véritable démarche durable profondément ancrée dans chacune de nos actions.

Pour retrouver toutes nos actions, consultez la charte RSE transmise le jour de votre arrivée ou directement sur notre site internet www.sources-hotels.com

Rejoignez notre Comité Green, où chacun peut donner ses idées et avoir un rôle à jouer dans la mise en place de gestes éco-responsables.



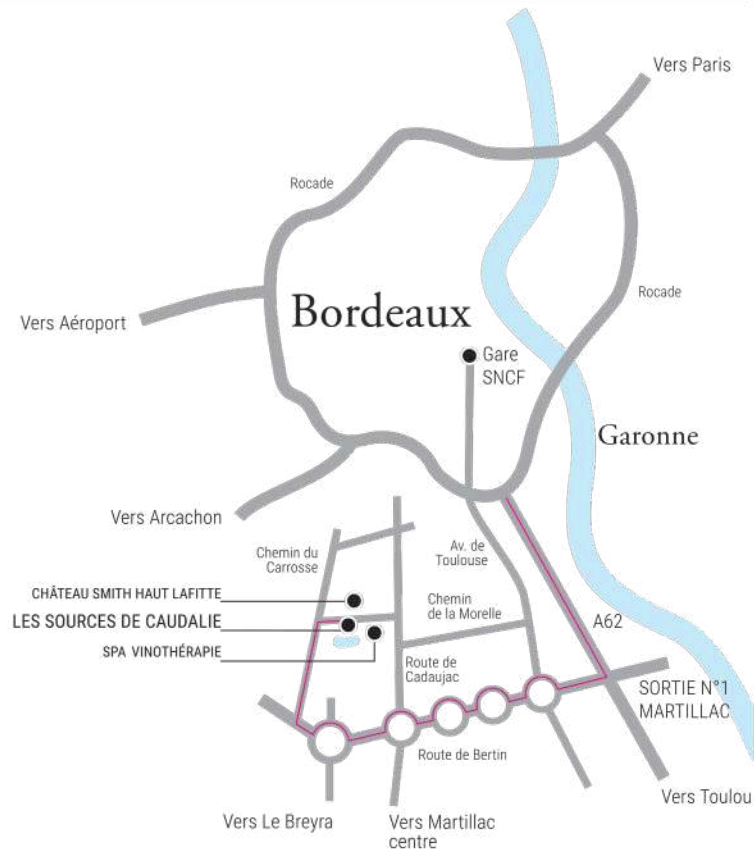
LA SITUATION

Accès

Gare de Bordeaux Saint-Jean : 20 min

Aéroport de Mérignac : 20 min

Depuis l'aéroport : 20 min



VUE D'ENSEMBLE

LES SOURCES DE CAUDALIE

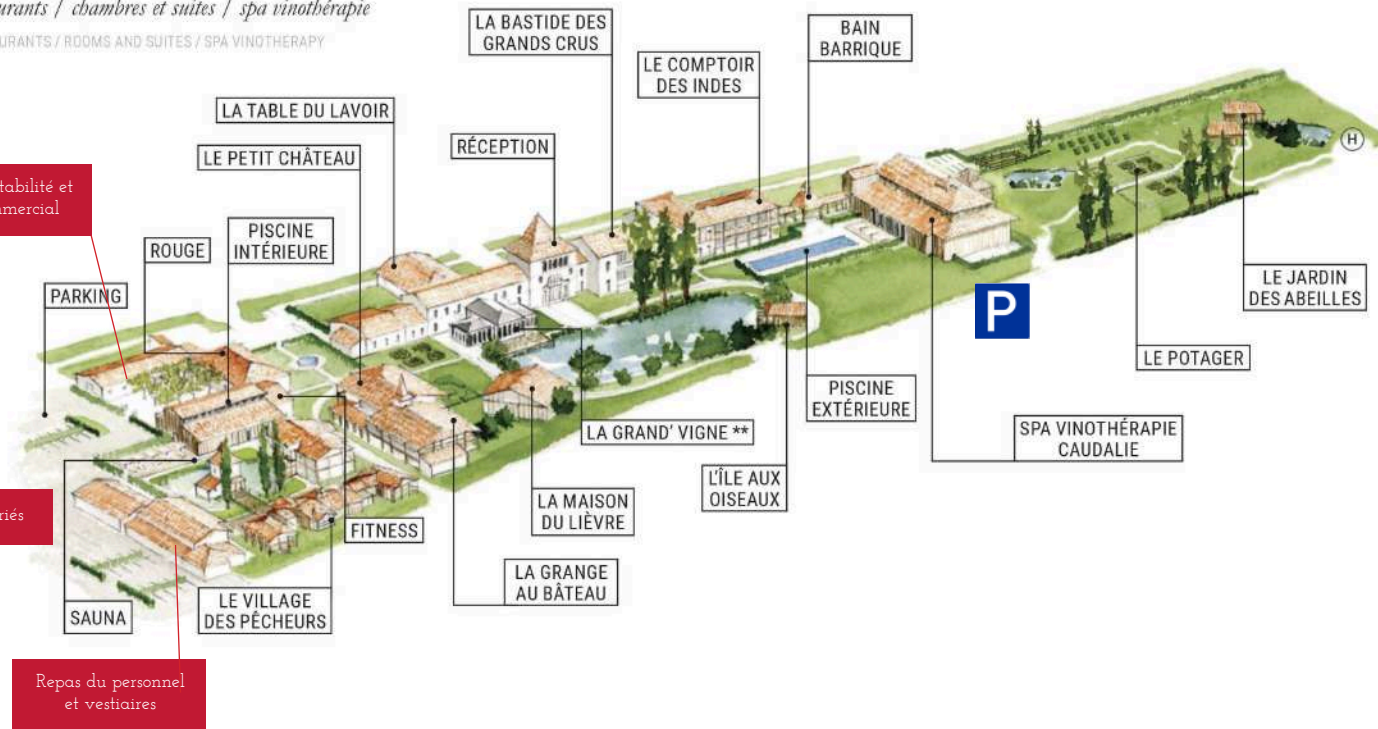
restaurants / chambres et suites / spa vinothérapie

RESTAURANTS / ROOMS AND SUITES / SPA VINO THERAPY

Comptabilité et
Commercial

Parking salariés

Repas du personnel
et vestiaires



UNE DÉCORATION UNIQUE

LA BASTIDE DES GRANDS CRUS

Elle est dotée d'une tour centrale rappelant les fermes-bastides de la région. Chaque chambre est un hommage au monde viticole.

#	Nom	Catégorie
1	L'Étiquette	Prestige
2	La Fée Clochette	Prestige
3	Les Pampres	Prestige
4	Les Douelles	Prestige
5	Le Tonnelier	Confort
6	La Part des Anges	Confort
7	Les Vignerons	Confort
8	Le Bouquet	Prestige
9	Les Baillots	Prestige
10	Les Accabailles	Confort
11	Les Vendanges	Junior Suite
12	Le Chêne-liège	Prestige





UNE DÉCORATION UNIQUE

LE COMPTOIR DES INDES

La décoration est inspirée des voyages des navigateurs qui traversaient les mers jusqu'aux Archipels pour échanger des épices et autres produits exotiques contre du vin de Bordeaux.

#	Nom	Catégorie
14	Thomas Jefferson	Junior Suite
15	Port de la Lune	Prestige
16	Les Navigateurs	Prestige
17	Les Épices	Junior Suite
18	Les Chartrons	Prestige
19	Clipper	Prestige
20	Vintage	Prestige
21	Les Archipels	Junior Suite
22	Le Claret	Prestige
23	George Smith	Prestige
30	Gabarre	Complément

UNE DÉCORATION UNIQUE

LA MAISON DU LIEVRE

Au bord de l'étang, la maison landaise, au parquet ciré et aux meubles de campagne, réinterprète les traditions d'Aquitaine, donnant à l'ensemble une atmosphère romantique, entre lac et potager.

#	Nom	Catégorie
24	Le Bontemps	Prestige
25	Les Etampes	Prestige
26	Les Cépages	Prestige
27	Sol y Vino	Prestige
28	Azul	Confort
29	Espelette	Junior Suite



UNE DÉCORATION UNIQUE

L'ÎLE AUX OISEAUX

La suite mythique des Sources de Caudalie est la réplique des cabanes tchanquées du Bassin d'Arcachon.

Après Maison Martin Margiela, Maxime Simoëns et Delphine Manivet, sa décoration est aujourd'hui confiée au créateur libanais Rabih Kayrouz.

Elle est pensée comme une seule et unique pièce de vie lumineuse et conviviale où la pureté du blanc sublime les objets chinés de l'artisanat libanais. Un cocon de 50m2 où le temps semble suspendu, un refuge pour les amoureux, d'ici et d'ailleurs.

#	Nom	Catégorie
31	L'Île aux Oiseaux	Suite Signature



UNE DÉCORATION UNIQUE

LA GRANGE AU BATEAU

Dans la Grange au Bateau, les chambres aux noms évocateurs se font les échos des eaux aquitaines, de la Garonne au Bassin d'Arcachon.

#	Nom	Catégorie
32	L'Espadon	Prestige
33	Les Pagaies	Prestige
34	Les Baigneuses	Prestige
35	Pierres et Dunes	Prestige
36	Bordeaux	Prestige
37	Régates	Prestige
38	L'Orient	Junior Suite
39	Les Marais Salants	Junior Suite
40	Vent du Large	Suite Signature
41	L'Aquarelle	Prestige



UNE DÉCORATION UNIQUE

LA GRANGE AU BATEAU

Dans la Grange au Bateau, des chambres aux noms évocateurs se font les échos des eaux aquitaines, de la Garonne au Bassin d'Arcachon.



#	Nom	Catégorie
42	Le Lac des Cygnes	Prestige
43	Chasseurs d'Étoiles	Prestige
44	Le Lodge	Confort
45	Le Sourire	Prestige
46	Le Fruit du Terroir	Prestige
47	Les Vignes du Château	Prestige
48	Les Lavandières	Confort
49	In Vino Veritas	Confort
50	Le Dauphin	Prestige
51	Le Raisin	Prestige

UNE DÉCORATION UNIQUE

LE VILLAGE DES PÊCHEURS

Perchées sur pilotis, les suites du Village des Pêcheurs rappellent les cabanes tchanquées du Bassin d'Arcachon.

#	Nom Le Coeur des	Catégorie
52	Sources	L'Appartement
53	Jane de Boy	Suite Prestige
54	Le Canon	Suite Prestige
55	Le Port de la Vigne	Suite Prestige
56	Plage des Américains	Suite Prestige
57	Belisaire	Suite Prestige
58	Mimbeau	Suite Prestige
59	Le Banc d'Arguin	Suite Signature
60	44 hectares	Suite Signature
61	Bâbord	Suite Signature
62	Tribord	Suite Signature
63	Le Pigeonnier	Suite Signature
64	La Pointe	Suite Signature



UNE DÉCORATION UNIQUE

CHÂTEAU LE THIL

A 1,5 kilomètres des Sources de Caudalie, la Chartreuse du Château Le Thil, demeure historique, révèle son décor aux amateurs de raffinement et d'authenticité. Ses 11 chambres et suites conservent la touche « buco chic ». Les salons peuvent être privatisés et accueillir un événement professionnel ou une réunion de famille. Ouverture de mai à octobre.

#	Nom	Catégorie
101	Jaune Soleil	Chambre
102	Rouge Merlot	Suite
103	Sous Bois	Chambre
104	Le Blé en herbe	Chambre
105	Lascaux & Co	Chambre
106	Les Moissons	Chambre
107	Retour des Indes	Chambre
108	Papillon vole	Chambre
109	Berger-Bergère	Chambre
110	Jungle	Chambre
111	Double-Je	Suite



LES RESTAURANTS

LA GRAND VIGNE 🌸🌸 🍷🍷🍷🍷

Au restaurant La Grand'Vigne, inspiré des serres d'ornement du 18ème siècle, Nicolas Masse invite à découvrir une cuisine sincère et généreuse qui évolue au fil des saisons. Il maintient le respect du produit, l'obsession de son terroir Terre de Vignes et l'alchimie des saveurs.

Ouverture :

Mercredi au vendredi de 19h30 à 21h15

Samedi et dimanche de 12h15 à 13h et de 19h30 à 21h15





LES RESTAURANTS

LA TABLE DU LAVOIR

Sous la magnifique halle, construite à partir de bois du XVIIIème siècle récupérés dans les chais du Médoc, la vaste cheminée d'époque crépète l'hiver et rappelle les viandes rôties à partager et les plats mijotés que les gourmands peuvent y déguster. Au centre de la salle, le lavoir en pierre lui donne son nom. Ce lieu où les femmes de vignerons venaient laver leur linge au XIXème siècle était un véritable lieu de vie où la parole était libre. Aujourd'hui, les pièces d'argenterie dépareillées achetées au poids, les anciens moules et cocottes en cuivre, les jarres en étain et les assiettes fleuries voisinent avec les tissus traditionnels qui vêtent La Table du Lavoir.

Ouverture :

Tous les jours, de 12h à 14h et de 19h à 22h

ROUGE ET LE FRENCH PARADOX

ROUGE

Epicerie gourmande et bar à vin, ROUGE, est un lieu de vie et de partage où l'on boit, savoure et profite de bons moments en famille ou entre amis ! Une large sélection de vins de Bordeaux et d'ailleurs sont à savourer sur place (ou à emporter), et à accompagner de délicieux produits du Sud-Ouest.

Ouverture :

En saison : tous les jours de 11h à 22h

Hors saison : de 9h à 18h du dimanche au jeudi,
et de 9h à 22h les vendredis et samedis

BAR LE FRENCH PARADOX

Le French Paradox s'ouvre sur la cave aux 1200 précieux flacons. L'ambiance cosy de ses fauteuils clubs en cuir et de son parquet ciré invite à la dégustation d'une collection de vieux Armagnacs, Cognacs, Whiskies et autres eaux de vie passerillées.

Ouverture : tous les jours, jusqu'à minuit



LES SALONS

LA TOUR DE LA DÉGUSTATION

La Tour de la Dégustation est accessible à tous nos clients et privatisable pour des événements.

LES SALLES DE RÉUNION

6 Salons modulables pour accueillir de 15 à 400 pers.

Nom	Nb de m ²
-----	----------------------

Les Tonneliers	60
----------------	----

Les Vignerons	60
---------------	----

Les Commandeurs	80
-----------------	----

La Salle George Smith	80
-----------------------	----

Le Pavillon du Thil	300
---------------------	-----



SPA VINOTHÉRAPIE

Au sein des Sources de Caudalie, le spa Vinothérapie propose des soins uniques au monde qui allient les vertus d'une eau de source naturellement chaude, riche en minéraux et oligo-éléments puisée à plus de 540 mètres, aux plus récentes découvertes scientifiques sur les bienfaits de la vigne et du raisin.

Quelques Soins Signature :

- Bain barrique
- Enveloppement Merlot
- Gommage Crushed Cabernet
- Soin Vinoperfect

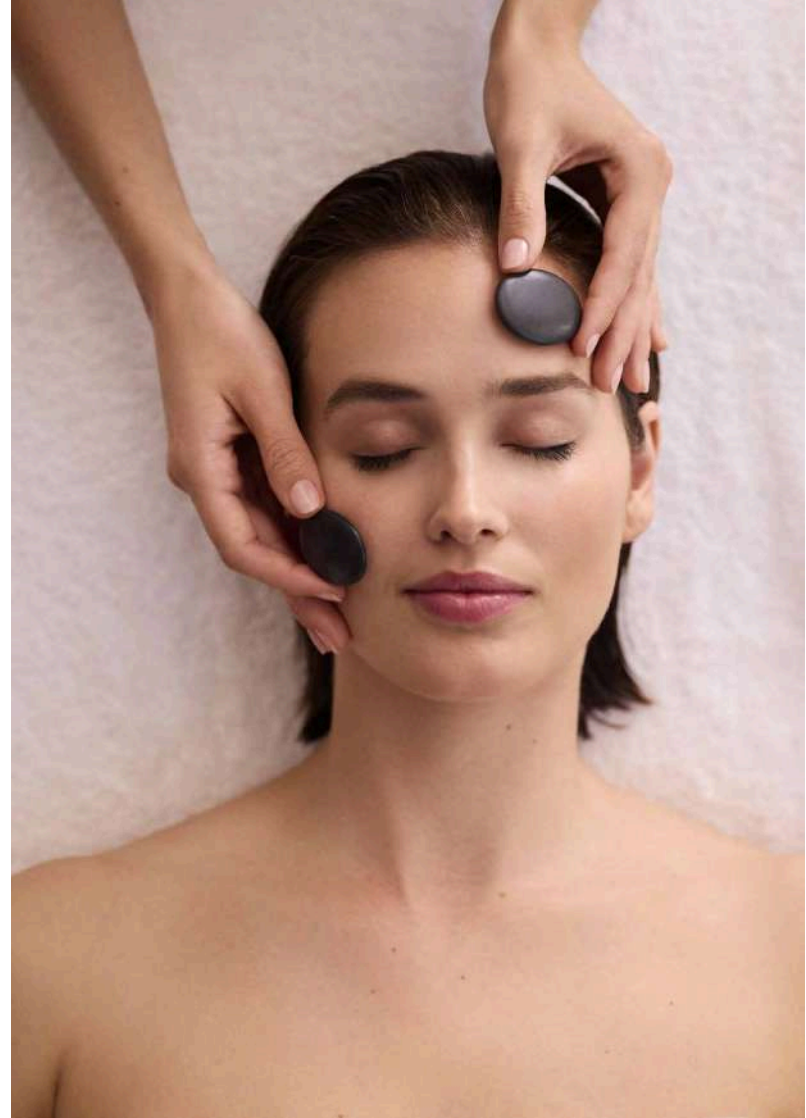
Ouverture :

Le lundi de 10h à 19h Du mardi
au samedi de 9h à 19h Le
dimanche de 9h à 13h

Contact :

05 57 83 82 82

vino@caudalie.com





CHÂTEAU SMITH HAUT LAFITTE

Précurseur du concept de bio-précision, le château a recréé un écosystème qui protège la diversité génétique de la vigne et garantit la complexité des vins. La vie des sols est favorisée grâce à leur propre compost, le labour à cheval est utilisé pour les coteaux fragiles et pas un intrant chimique n'est utilisé dans le vignoble. En cas d'orage par exemple, une décoction à base de cuivre, de soufre, d'infusion de fougère et d'achillée millefeuille est répandue sur le vignoble afin de prévenir des attaques de mildiou et d'oïdium.

CAUDALIE

Nés en 1993 au cours d'une visite des terres de Smith Haut Lafitte, les produits cosmétiques Caudalie utilisent les richesses naturelles des vignes familiales associées à une source d'eau chaude puisée à 540 m de profondeur. La marque Caudalie est aujourd'hui exploitée par Mathilde et Bertrand Thomas et compte 38 Boutiques SPA dans le monde.



SERVICES & LOISIRS

SERVICES

- Voiturier / Bagagiste
- Accueil en réception 24h/24
- Room service
- Conciergerie
- Blanchisserie
- Coiffeur sur demande
- Baby-sitting sur demande
- Coach sportif

LOISIRS

- Cours de cuisine
- Ateliers oenologiques au Château Smith Haut Lafitte
- Prêt de vélos
- Salle de sport équipée
- Parcours santé dans les bois
- Tennis
- Le jardin des Abeilles
- Salle de jeux Le Petit Château
- Piscine extérieure chauffée, piscine couverte chauffée, Bain barrique
- Cours de dégustation de vin et cours de cuisine
- La Forêt des Sens, parcours Land'Art
- Tours en pinasse du Bassin d'Arcachon, excursions et wine tours
- Location véhicule Mini Aceman



AUTRES ÉTABLISSEMENTS

LES SOURCES DE CHEVERNY

Fort du succès des Sources de Caudalie, Alice et Jérôme Tourbier poursuivent l'histoire de leur collection des hôtels du vignoble en ouvrant Les Sources de Cheverny, en juillet 2020.

Les Sources de Cheverny : un hôtel niché au coeur des forêts et des vignes du Val de Loire et symbolisant l'art de vivre à la française.

De la Maison des Fleurs au Hameau du Marais ou encore La Grange aux abeilles, l'hôtel dispose de 49 chambres et suites mais également de deux restaurants.

Le Favori* pour une expérience culinaire gastronomique et L'Auberge pour une cuisine plus traditionnelle et d'un bar à vins.

Le domaine est également doté d'un Spa Caudalie qui propose des soins uniques à base d'extraits de pépin de raisin.



AUTRES ÉTABLISSEMENTS

En novembre 2022, Alice et Jérôme Tourbier ont fait l'acquisition du groupe hôtelier Grandes Etapes Françaises.

Deux châteaux historiques des GEF, le Château de Gilly en Bourgogne et le Château d'Isenbourg en Alsace, vont s'ajouter à la collection des hôtels du Vignoble après une phase de rénovation totale.

Les Sources de Vougeot en Bourgogne ouvriront en Mars 2026 et Les Sources en Alsace en 2027.





AUTRES ÉTABLISSEMENTS

LES SOURCES DE VOUGEOT

Située au sein du Château de Gilly à deux pas du mythique Clos de Vougeot, cette ancienne résidence des Pères Abbés de Cîteaux datant du XIV^e siècle, s'érige au cœur de l'un des terroirs viticoles les plus emblématiques de France.

Alice et Jérôme Tourbier ont trouvé ici le domaine de leurs rêves pour écrire un nouveau chapitre de la Collection des Hôtels du Vignoble.

Fidèles à leur vision de « l'Art de Vigne », ils prolongent leur engagement en faveur d'un oenotourisme sincère, enraciné dans les plus beaux terroirs de France et respectueux de la nature qui les façonne.

Une adresse unique et inspirante, où la vigne, bien plus qu'un décor, est une véritable source de culture, de ressourcement et d'émotion.



AUTRES ÉTABLISSEMENTS

LODGE SHL MERIBEL

Au coeur du domaine des 3 vallées, ce magnifique chalet peut accueillir jusqu'à 15 personnes. Il associe la pure tradition savoyarde au confort le plus contemporain, tout en offrant un service 5*.

LODGE SHL CAP FERRET

En première ligne, sur le charmant village du Canon, dans un décor de bout du monde, le Lodge SHL promet un séjour inoubliable. D'une superficie de 450m², la villa peut accueillir jusqu'à 15 personnes.

REFUGE PDB VAL D'ISERE

Au coeur du village de Val d'Isère, le Refuge du Planté de Bâton est un cocon tout de bois. D'une superficie de 80m², ce douillet appartement offre trois chambres et leurs salles de bain, un salon, ainsi qu'une cuisine et espace salle à manger.

DÉMARCHES ADMINISTRATIVES

Mise à jour des informations personnelles

Veillez informer les ressources humaines, dans les meilleurs délais de tout changement de coordonnées, de situation familiale, ou de coordonnées bancaires. Un changement de R.I.B. doit être fait avant le 25 du mois pour que le virement de votre salaire sur le mois en cours puisse le prendre en compte.

Absences / Maladie

En complément de votre envoi d'arrêt de travail sous 48 heures, merci de prévenir par téléphone votre chef de service au plus tôt.

Mutuelle

La mutuelle entreprise est obligatoire et est valable dès le 1er jour.

Visite médicale

Elle est obligatoire et réalisée sur votre temps de travail. Vous recevrez votre convocation par votre chef de service.

Participation et Épargne salariale

Conditions d'accès : être titulaire d'un CDD ou d'un CDI et justifier de 3 mois d'ancienneté sur l'exercice en cours (1er septembre au 31 août). Le montant vous est communiqué en novembre et vous disposez de 10 jours pour choisir de retirer tout ou partie de la somme sur votre salaire de décembre ou de placer tout ou partie de la somme sur votre compte d'épargne salariale.

Daphné MEERS
Responsable RH
daphne.meers@sources-caudalie.com
05 57 83 83 88

SÉCURITÉ

Des formations obligatoires sont organisées régulièrement pour assurer votre sécurité (SST, SSI). Il est essentiel de respecter les consignes de sécurité transmises lors de votre formation générale. Tout accident de travail doit faire l'objet d'une déclaration immédiate auprès de la comptabilité ou de la direction.



CODE DE CONDUITE

Que ce soit à l'intérieur ou à l'extérieur de l'entreprise, vous êtes les garants de l'image des Sources de Caudalie. Votre attitude et votre comportement se devront d'être irréprochables.

A - Les gestes et les comportements

Les comportements et les gestes à proscrire :

- Se ronger ou se curer les ongles
- Se tripoter le nez ou les oreilles
- Mâcher du chewing-gum
- Se saluer entre collègues en présence de clients (poignées de mains, embrassades, discussions)
- S'étirer
- Se gratter
- Courir
- Pas de regroupement de personnel dans les lieux publics de l'établissement
- Pas de haussement de voix ni de rire aux éclats
- Ne jamais fumer en public
- Ne pas utiliser les installations destinées aux clients (toilettes, ascenseurs, piscine, vélos)

CODE DE CONDUITE

Les comportements et les gestes à favoriser

- Avoir l'esprit d'équipe, contribuer à la bonne ambiance générale
- Être et rester positif
- Sourire : c'est le premier langage universel !
- Être professionnel, à l'écoute du client, disponible, être vigilant
- Agir rapidement mais sans précipitation
- S'assurer du suivi de toute demande formulée par le client
- S'informer pour être en mesure d'informer
- Les téléphones doivent être éteints pendant les heures de travail
- Le vestiaire, les toilettes et la salle du personnel sont des lieux communs à tous, ils doivent être respectés par tous
- La période des pauses repas doit être respectée par tous, tout dépassement devra être justifié
- Les repas sont pris à la salle du personnel, et en aucun cas au restaurant ou dans la cuisine
- Les demandes particulières devront être faites auprès du Chef de service au moins une semaine à l'avance



Tenue au féminin - Hauts

Les bonnes pratiques



- Les chemisiers ou blouses sont à manches longues ou $\frac{3}{4}$.
- Le port de la veste est obligatoire dans les parties communes.
- Les hauts sont rentrés dans les pantalons ou jupes.
- Les pulls sont fins & élégants (pas de grosse maille).
- Les femmes de chambres portent des hauts blancs sous leur tunique.
- Les manteaux sont élégants et discrets.
- Le chef de service se réserve le droit d'appliquer la règle de son choix, dans le respect des dispositions pré-citées.

A éviter



Pull



Manteau de sport



Manches retroussées

Tenue au féminin - Pantalons

Les bonnes pratiques



- Les pantalons sont unis et ajustés.
- Les pantalons sont ourlés et tombent sur la chaussure.
- Le port du jean même noir n'est pas autorisé.
- Les femmes de chambres portent des pantalons blancs en bon état.
- Le chef de service se réserve le droit d'appliquer la règle de son choix, dans le respect des dispositions pré-citées.

A éviter



Pantalon slim/
jean



Pantalon trop
large

Tenue au féminin - Jupes et robes

Les bonnes pratiques



- La longueur des jupes et robes est au niveau du genou (pas moins de 5cm au-dessus du genoux).
- Les jupes et robes sont à motifs élégants.
- Elles sont portées avec des vestes.
- Le chef de service se réserve le droit d'appliquer la règle de son choix, dans le respect des dispositions pré-citées.

A éviter



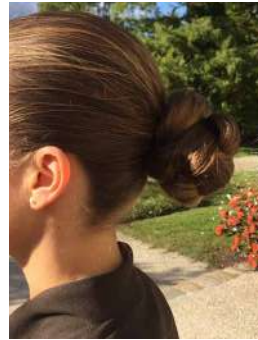
Motifs voyants



Trop courte

Tenue au féminin - Coiffure

Les bonnes pratiques



- Les cheveux longs sont attachés en chignon.
- Les cheveux mi-longs (mi-épaules maximum) sont attachés en chignon ou en queue de cheval haute et plaquée, ou tresse haute.
- Les cheveux courts (jusqu'aux épaules maximum) peuvent être détachés, hors services de restauration (salle & cuisine).
- Les attaches de cheveux sont discrètes ; les pinces crabes ne sont pas autorisées.
- Les coupes de cheveux et colorations sont classiques.
- Le chef de service se réserve le droit d'appliquer la règle de son choix, dans le respect des dispositions pré-citées.

A éviter



Chignon flou



Mèches longues



Attaches voyantes

Tenue au féminin - Maquillage

Les bonnes pratiques



- Le maquillage est appliqué légèrement mais présent.
- Les coloris utilisés sont classiques.
- Le vernis à ongle n'est ni voyant ni écaillé.
- Le chef de service se réserve le droit d'appliquer la règle de son choix, dans le respect des dispositions pré-citées.

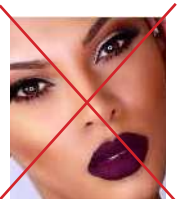
A éviter



Maquillage smoky



Ongles longs
vernis pailleté



Maquillage prononcé

Tenue au féminin - Chaussures

Les bonnes pratiques



- Les chaussures des dames sont à talon ou mocassins sombres sans boucle excentrique.
- Elles sont unies, en bon état et leur propreté est vérifiée plusieurs fois par jour.
- Les bottes et bottines sont interdites avec des jupes.
- Les femmes de chambres portent des chaussures blanches, sobres et à lacets blancs.
- Les chaussures à bout ouvert (orteils apparents) sont interdites pour tous les services.
- Le chef de service se réserve le droit d'appliquer la règle de son choix, dans le respect des dispositions pré-citées.

A éviter



Bottines et jupe



Chaussures plateformes



Sandales ouvertes

Tenue au féminin - Accessoires

Les bonnes pratiques



A éviter



Collants opaques



Foulards type cheich



Bijoux voyants

- Les uniformes sont portés avec des collants chair.
- Les socquettes des femmes de chambres sont blanches.
- Les foulards sont courts et noués élégamment ; en hiver, les écharpes unies et nouées élégamment sont autorisées.
- Les bijoux sont raffinés et discrets : une bague par main est acceptée.
- Les piercings sur le visage ne sont pas tolérés et les tatouages visibles ne doivent pas être ostentatoires (pas de caractère sexuel, religieux, violent).

Tenue au masculin - Chemises & cravates

Les bonnes pratiques



- Les chemises sont à manches longues et unies (couleurs claires).
- Le port de boutons de manchettes se fait sur chemises adaptées.
- La cravate est de couleur sobre: elle doit tomber au niveau de la boucle de la ceinture.
- Les manteaux sont élégants et discrets.
- Le chef de service se réserve le droit d'appliquer la règle de son choix, dans le respect des dispositions pré-citées.

A éviter



Chemise
non-unie



Manteau
sport



Cravate à
motifs

Tenue au masculin - Pantalons

Les bonnes pratiques



- Les pantalons sont unis et ajustés.
- Les pantalons sont ourlés et tombent sur la chaussure.
- Le port du jean même noir n'est pas autorisé.
- Le chef de service se réserve le droit d'appliquer la règle de son choix, dans le respect des dispositions pré-citées.

A éviter



Pantalon
slim/jean



Pantalon à
motifs

Tenue au masculin - Chaussures

Les bonnes pratiques



- Les chaussures doivent être sombres, unies et en cuir.
- Les lacets sont assortis aux chaussures.
- Les chaussures sont impeccablement cirées et nettoyées plusieurs fois au cours de la journée si nécessaire.
- Les chaussettes sont obligatoirement sombres, unies et assorties aux chaussures.
- Le chef de service se réserve le droit d'appliquer la règle de son choix, dans le respect des dispositions pré-citées.

A éviter



Mocassins en daim



Chaussures
sans chaussette



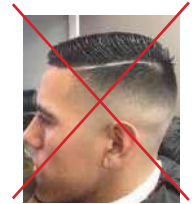
Lacets de couleur

Tenue au masculin - Coiffure

Les bonnes pratiques



A éviter



Coupe rasée

- Les cheveux sont coiffés nets.
- Les cheveux mi-longs et longs sont attachés de manière soignée.
- Le gel est utilisé avec modération.
- Les coupes de cheveux doivent rester classiques.
- Il est demandé de se raser tous les jours : les moustaches et barbes (maximum sabot 3) sont soignées, taillées et brossées.
- La barbe de transition est interdite.
- Le chef de service se réserve le droit d'appliquer la règle de son choix, dans le respect des dispositions pré-citées.

Tenue au masculin - Accessoires

Les bonnes pratiques



A éviter



Montre volumineuse
ou colorée

- Les montres, ceintures et boutons de manchettes sont simples et raffinés.
- Une bague élégante à chaque main est tolérée (alliance, chevalière...).
- Les piercings sur le visage ne sont pas tolérés et les tatouages visibles ne doivent pas être ostentatoires (pas de caractère sexuel, religieux, violent).
- Le chef de service se réserve le droit d'appliquer la règle de son choix, dans le respect des dispositions pré-citées.

Tenue vestimentaire - Cuisine

Les bonnes pratiques



A éviter



Basket



Veste tachée

- Les vestes de cuisine sont blanches et en bon état.
- Les vestes, tabliers, toques et torchons utilisés sont ceux fournis par l'hôtel.
- Les pantalons sont noirs ou pied de poule.
- Les chaussures de sécurité sont obligatoires et propres
- Les mêmes règles de présentation précédemment évoquées s'appliquent au personnel de cuisine : rasage quotidien, cheveux attachés, hygiène irréprochable.
- Le chef de service se réserve le droit d'appliquer la règle de son choix, dans le respect des dispositions pré-citées.

Hygiène et expression

L'hygiène : les bonnes pratiques

Une attention particulière doit être portée à l'hygiène corporelle :

- Il est indispensable de se laver au minimum une fois par jour, d'utiliser un déodorant efficace mais discret et un parfum (eau de toilette ou after-shave) léger
- Il est conseillé de se laver les dents après vos repas et/ou vos pauses cigarettes et café.
- Avoir des mains propres et des ongles courts.
- Se laver les mains régulièrement, particulièrement avant de prendre votre service, après vos pauses cigarette ou après être allé aux toilettes.

L'expression : les bonnes pratiques

D'une manière générale, l'élégance des gestes est primordiale en toute circonstance :

- Il est demandé d'adopter une posture droite, sans accoudement ou affaissement et de tenir ses mains hors des poches.
- Une démarche sereine et non précipitée est indispensable.
- Lorsque vous toussiez, mettez votre main devant votre bouche et restez naturel.
- Un discours chaleureux mais sans familiarité. Un vocabulaire simple, ni arrogant ni grossier, une expression claire et précise. Dans tous les cas, faites attention à ce que vous dites et à la façon dont vous le dites : un client vous écoute peut-être.

En résumé

- Mettre tout en oeuvre et donner le meilleur de sa personne pour apporter à la clientèle le meilleur niveau de service
- Avoir une tenue et un comportement irréprochables
- Conserver le sourire en toute circonstance
- Respecter les clients et vos collègues de travail
- Respecter les lieux et le matériel qui est mis à votre disposition

NOUS VOUS SOUHAITONS LA BIENVENUE
AU SEIN DE NOS ÉQUIPES