

Hôtel 5 étoiles en Provence | Château de Berne

<https://www.chateauberne.com/de/job/commis-de-salle-bistrot-f-h/>

Commis de salle – Le Bistrot F/H

Beschreibung

Le Bistrot de Berne, est l'adresse idéale pour se retrouver et goûter des recettes chaleureuses et authentiques. Avec son âme conviviale, le Bistrot, récompensé par le Bib Gourmand Michelin, propose une cuisine de terroir qui rappelle les classiques de la cuisine française.

Postulez au Château de Berne !

Au cœur de l'équipe de salle, vous aurez pour objectif de faire passer un moment inoubliable à nos hôtes grâce à un service chaleureux et un sens du détail de tout instant.

Vos missions seront les suivantes :

- Assister le Chef de Rang ou Demi Chef de Rang dans son service
- Participer à l'accueil du client
- Assurer la mise en place du service
- Assurer le débarrassage et le redressage des tables
- Assurer l'entretien et le nettoyage du matériel, du restaurant et des offices
- Participer à l'approvisionnement des points de vente

Qualifikationen / Anforderungen

Vous aimez le contact avec la clientèle et le service en salle dans un restaurant bistrannique.

Vous avez le sens du détail et vous êtes **polyvalent(e)** et **rigoureux(se)**.

Vous êtes **diplômé en Hôtellerie restauration** et/ou justifiez d'une expérience significative dans un établissement similaire d'au moins 1 an.

Vous maîtrisez l'anglais.

Vous avez très envie de nous rejoindre, osez et envoyez-nous votre candidature. Nous sommes soucieux de contribuer à une société qui respecte l'éthique et la diversité. Au quotidien, nous soutenons l'inclusion et l'égalité des chances.

Arbeitgeber

Hôtel 5 étoiles en Provence |
Château de Berne

Arbeitspensum

Vollzeit, Befristet

Start Anstellung

Postes à pourvoir dès le mois de mars !

Dauer der Anstellung

9 mois

Grundgehalt

2274

Veröffentlichungsdatum

30 Oktober 2024

Leistungen der Anstellung

- Deux jours de repos consécutifs
- 1 repas par jour travaillé au restaurant du personnel
- Un Comité Social et Économique proposant des avantages tout au long de l'année
- Un cadre de travail unique
- Participation à une journée d'intégration
- Uniformes entretenus par l'employeur

Kontakte

Envoyez votre candidature à l'adresse suivante :

ressources.humaines@mdcvfr.com