Hôtel 5 étoiles en Provence | Château de Berne

https://www.chateauberne.com/en/job/chef-de-rang-bistrot-f-h-2-3-2/

Chef de partie Jardin de Berne F/H

Hiring organization
Hôtel 5 étoiles en Provence | Château de Berne

Employment Type
Full-time

Beginning of employment
Dès que possible

Date posted
30 October 2024

Description
Membre des « Relais & Châteaux », Château de Berne Hôtel 5 étoiles est un Domaine viticole de 515ha, situé dans la commune de Lorgues à 40 minutes de St-Tropez.

Dans un écrin de verdure et une atmosphère de quiétude et de sérénité, Chateau de Berne, une destination unique en France, offre des prestations d'hébergement, de restauration et de bien-être très haut de gamme.

Notre domaine viticole comprend un Hôtel 5* de 34 chambres & villas, deux salles de réunion, un Spa Cinq Mondes avec une piscine intérieure, trois restaurants, un terrain de tennis, deux piscines extérieures, 3 potagers et une ferme animalière. Notre force, une collection sur le thème de l'œnotourisme, Le Château de Berne et son restaurant étoilé le Jardin de Berne, offre une expérience exceptionnelle.

Notre culture d'entreprise, c'est la satisfaction de nos clients, le travail en équipe, innover, apprendre. Notre accomplissement passe par la réussite et le bien-être de tous.

Si vous partagez notre passion pour nos métiers et notre sens de l'hospitalité, n'attendez plus, rejoignez-nous et, ensemble, faisons que nos hôtes vivent la plus belle des expériences.

Responsibilities
Vous jouerez un rôle essentiel dans la cuisine en assistant le Chef afin d'assurer la tenue de votre poste main dans la main avec le reste de l'équipe, de la mise en place du service à son nettoyage.

Vous serez en charge des missions suivantes :

- Gérer de manière autonome votre poste de travail et garantir la préparation et l'envoi des plats dans le respect des recettes du Chef.
- Veiller à l'exécution des plats en termes de présentation, cuisson et saveur.

- Collaborer étroitement avec le Chef et les autres membres de la brigade ainsi que la salle pour assurer une parfaite synchronisation des envois en cuisine.
- Participer à la gestion des stocks, à la réception des produits et au contrôle de leur qualité et fraîcheur.
- Appliquer rigoureusement les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP).
- Former et encadrer les commis et apprentis en leur transmettant vos compétences et votre passion pour la gastronomie.

- Contribuer à la dynamique créative du restaurant en apportant des idées novatrices et en respectant l'esprit de la cuisine italienne traditionnelle.

- Participer à la réalisation des différents essais pour le renouvellement de la carte.

Qualifications

Vous êtes **passionné par la cuisine** et justifiez d'un**e expérience en tant que Chef de partie dans un restaurant similaire ou étoilé Michelin**.

Vous êtes quelqu'un de **dynamique, créatif et organisé**.

Vous avez le sens du détail, une excellente présentation, et aimez travailler dans un environnement exigeant et raffiné.

Vous êtes à l'aise avec le travail en équipe et savez faire preuve de leadership pour encadrer et inspirer les commis.

Vous avez une **formation relative à la cuisine de type CAP/BEP**.

Vous maitrisez les règles HACCP.

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.

Job Benefits

- 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\'hôtel
- Une possibilité de logement tout équipé uniquement durant le CDD
- Des tarifs préférentiels sur les hôtels, restaurants, boutiques et spa du groupe.

Tous nos postes sont ouverts aux personnes en situation de handicap.