Hôtel 5 étoiles en Provence | Château de Berne

https://www.chateauberne.com/en/job/second-de-cuisine-jardin-de-berne-f-h/

Second de cuisine Jardin de Berne F/H

Hiring organization
Hôtel 5 étoiles en Provence | Château de Berne

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
Au "Jardin de Berne*, les chefs Louis Rameau et Eric Raynal cherchent une vérité cachée dans chaque ingrédient pour créer des associations nouvelles, des accords inédits, des textures surprenantes tout en respectant l'intention initiale portée par la nature.

Postulez au Château de Berne !

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.

<u>Vous serez en charge des missions suivantes :</u>

- Assiste le Chef dans ses fonctions et le remplace en son absence

- Participe à l'application des standards, des procédures de production et des normes d'hygiène HACCP en vigueur au sein du Château de Berne.

- Participer à l'élaboration de la carte en collaboration avec le chef.
- Participe à la bonne coordination journalière du service, au développement et à l'accompagnement de l'équipe.
- Savoir prendre en main chaque poste de la cuisine, le tenir, effectuer les dressages et le nettoyage du poste
- Contrôler les stocks et les gérer, préparation des commandes pour les fournisseurs
- Etablir les emplois du temps, gérer les heures supplémentaires,
- Animation des ateliers culinaires (Brunch, salons, cours de cuisine, etc…)
- Respecter et faire respecter le matériel et les équipements mis à disposition…
- Gérer l'équipe de cuisine(chefs de partie, commis, apprentis, stagiaires)

Qualifications
Vous êtes flexible, rigoureux(se) et polyvalent (e).

Vous aimez **encadrer et manager** une équipe dans le respect de la culture de notre entreprise.

Vous avez une **formation relative à la cuisine de type CAP/BEP** et une expérience minimum de deux sur le même poste dans un établissement étoilé.

Vous maitrisez les règles HACCP.

Vous aimez **le travail d'équipe et le lien avec la brigade** et vous êtes quelqu'un de **dynamique, motivé, autonome et organisé**.

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.