Hôtel 5 étoiles en Provence | Château de Berne

https://www.chateauberne.com/it/job/chef-de-rang-jardin-de-berne-f-h/

Chef de rang Jardin de Berne F/H

Hiring organization
Hôtel 5 étoiles en Provence | Château de Berne

Beginning of employment
Dès que possible

Date posted
30 Ottobre 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 !

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 :

- Assurer une qualité d’accueil et de service personnalisé auprès de notre clientèle
- Coordonner son travail avec les autres membres de l’équipe et de la cuisine
- Être responsable de la tenue de son rang et du bon déroulement du service
- Maîtriser parfaitement le contenu de la carte et des mets
- Présenter les menus, prendre les commandes des clients en les conseillant
- Assurer le débarrassage et le redressage des tables
- Gérer la mise en place, le rangement et le nettoyage de la salle et des offices
- Participer à la gestion du linge
- Anticiper les demandes et les attentes des clients

Qualifications

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

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 gastronomique.

Vous maitrisez **l’anglais**. Une troisième langue serait un plus.

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.