

Hôtel 5 étoiles en Provence | Château de Berne

https://www.chateauberne.com/?post_type=jobs&p=19441

Chef Barman H/F

Description

Membre des « Relais & Châteaux », Château de Berne Hôtel 5 étoiles est un Domaine viticole de 515 ha, 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, Château 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.

Château de Berne offre luxe, calme et volupté ... ou se fait le cadre d'un séjour plus actif grâce à l'offre variée d'activités proposées.

Notre force, une collection sur le thème de l'oenotourisme, Le Château de Berne et son restaurant étoilé le Jardin de Berne, vous offre une expérience exceptionnelle.

Notre culture d'entreprise, c'est la satisfaction de nos clients, le travail en équipe, innover, apprendre.

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.

Responsabilités

Le Château de Berne est à la recherche de son nouveau Chef Barman pour rejoindre ses équipes pour la saison 2024.

- Assure et supervise les activités du Bar, l'offre nourriture et boissons
- Propose ses recommandations pour l'élaboration des cartes du Bar,
- Maîtrise parfaitement les différentes prestations et offres fournies par chaque service de l'Hôtel et en informe les clients,
- Entretien ses connaissances de la mixologie,
- Participe à l'excellent déroulement des services et à la satisfaction des clients, avec un accueil professionnel et chaleureux,
- Respecter les protocoles établis dans l'ensemble de son secteur d'activités,
- Gérer les commandes internes, participer aux inventaires, réceptionner les produits et assurer le stockage tout en suivant l'état des stocks,
- Respecte scrupuleusement les procédures de caisse,
- Participer au développement du chiffre d'affaires,
- S'assurer de la propreté du back office,
- Être force de proposition auprès de nos hôtes,
- Maîtriser les produits et les techniques de nettoyage en lien avec la méthode HACCP,
- Porte à la connaissance de la hiérarchie, les informations, commentaires et les axes d'amélioration, qu'il/elle estime judicieux,
- En charge de l'accueil clients, de leur installation et de leur confort,
- Effectuer et gérer les réservations,
- Assurer le suivi des commandes, des facturations et la clôture de caisse,
- S'assurer de la satisfaction et de la fidélisation du client.

Organisme employeur

Château de Berne

Type de poste

Temps plein

Date de publication

19 janvier 2024

**Cette liste n'est pas exhaustive et n'est donnée qu'à titre indicatif.*

Qualifications

Vous êtes passionné par la **mixologie** et souhaitez une expérience dans un cadre idyllique.

Vous possédez **des premières expériences concluantes dans ce domaine.**

Plus que des compétences, nous recherchons des Femmes et des Hommes qui partagent les valeurs qui nous sont chères : Bienveillance, Esprit d'Equipe, Authenticité & Générosité. N'hésitez plus, écrivez-nous ! Envoyez votre CV à l'adresse mentionnée ci-dessous

Avantages du poste

Parce que le bien-être de nos salariés est notre priorité, nous vous offrons :

- Deux jours de repos consécutifs
- Une rémunération attractive
- Un CSE très actif (soirées, bons cadeaux, portail internet etc)
- Une mutuelle et prévoyance performante
- Un cadre de travail unique
- Un parking dédié au personnel gratuit et accessible
- Des tenues fournies et blanchies
- Une possibilité de logement
- Des formations en interne
- Des repas de qualité et variés
- Des tarifs préférentiels sur les hôtels, restaurants, boutiques et spa du groupe.

Contacts

Type d'emploi : Temps plein, CDI, CDD

Durée du contrat : 6-9 mois

Salaire : à partir de 3 000,00€ par mois

Types de primes et de gratifications : Pourboires

Expérience : Restauration : 2 ans (Optionnel)

Langue : Anglais (Optionnel)