Hôtel 5 étoiles en Provence | Château de Berne

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

Demi-Chef de partie Jardin de Berne F/H

Organisme employeur
Château de Berne

Date de début du poste
Dès que possible

Date de publication
30 octobre 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.

Responsabilités
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 et son Sous-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 :

- Réaliser la mise en place de votre poste et veiller à l'envoi des plats pendant le service.
- Avec le support de votre Chef, accompagner l'équipe dans la réalisation de leurs missions du quotidien tout en veillant au respect des normes d'hygiène et procédures en vigueur.
- Participer à la réalisation des différents essais pour le renouvellement de la carte.
- Entretenir une bonne communication entre les services de la cuisine et les autres services en général.
- Collaborer avec vos Responsables pour le passage des commandes.
- Garantir la pleine sécurité alimentaire en veillant à l'hygiène (procédure HACCP), la propreté des locaux et de ses abords ainsi que de ses installations.
- Respecter et faire respecter le matériel et les équipements mis à disposition.

Qualifications

Vous êtes **passionné par la cuisine** et aimez le travail d'équipe et le lien avec la brigade.

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

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

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.

Avantages du poste

- 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.