Hôtel 5 étoiles en Provence | Château de Berne

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

Commis de cuisine Bistrot F/H

Organisme employeur
Château de Berne

Type de poste
Temps plein

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
Vous jouerez un rôle essentiel dans la cuisine en assistant la Cheffe de Cuisine et son Second 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 :

- Réalisation des préparations préliminaires à la fabrication des plats
- Organisation du poste de travail
- Réalisation des services sous le contrôle du Chef ou du sous-chef
- Dressage et envoi des plats
- Nettoyer et ranger le poste de travail
- Assurer l'entretien des locaux et du matériel dans le respect des normes HACCP

Qualifications
Vous êtes **passionné par la cuisine** et souhaitez **vivre une expérience dans l'univers de la haute gastronomie**.

Vous aimez **le travail d'équipe et le lien avec la brigade** et vous êtes quelqu'un

de **dynamique, motivé et organisé**.

Vous avez une **formation relative à la cuisine de type CAP/BEP** et des premières expériences concluantes tels qu'un apprentissage dans un établissement similaire.

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.