

# Hôtel 5 étoiles en Provence | Château de Berne

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

## Chef de Rang – Bistrot F/H

### 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, 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. 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

Vos **missions principales** sont les suivantes :

- Participe à l'excellent déroulement du service et à la satisfaction des clients, avec un accueil professionnel et chaleureux,
- Mise en place des tables,
- En charge du client dès son arrivée en salle,
- Assurer les commandes et le service à table.

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

### Qualifications

Vous êtes **passionné/e de l'Hôtellerie Restauration** et vous avez à cœur de travailler en hôtellerie 5 étoiles.

Vous avez à votre actif une **expérience similaire en service dans un établissement de même standing**.

Vous avez le sens de l'**accueil, du service et le souci du détail**.

### Organisme employeur

Château de Berne

### Type de poste

Temps plein, CDD

### Date de début du poste

Dès que possible

### Date de publication

27 octobre 2023

Vous avez **une présentation soignée** et vous êtes **à l'aise face à la clientèle**.

Vous avez les qualités suivantes : **attentionné(e), souriant(e), dynamique, bonne gestion du stress, rigueur**.

Alors vous avez le profil idéal pour intégrer nos équipes !

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**.

### **Avantages du poste**

- Deux jours de repos
- Travail en continu
- 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 : CDD

Durée du contrat : 8-9 mois

Salaire : à partir de 2 226,00€ par mois

Formation : CAP / BEP (Optionnel)

Expérience : 1 an (Exigé)