

# Hôtel 5 étoiles en Provence | Château de Berne

[https://www.chateauberne.com/?post\\_type=jobs&p=19443](https://www.chateauberne.com/?post_type=jobs&p=19443)

## Commis Boulanger 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 Bistrot du Château de Berne est à la recherche de **son Commis de cuisine F/H** pour compléter son équipe pour la saison 2024.

Rattachée à la Cheffe de cuisine, vos **missions principales** sont les 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.

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

### Qualifications

Vous êtes **passionné par la cuisine et la gastronomie**.

### Organisme employeur

Château de Berne

### Type de poste

CDD

### Date de publication

19 janvier 2024

Vous avez une **formation relative à la cuisine**.

Vous aimez le **travail d'équipe et le lien avec la brigade**.

Alors vous avez le profil idéal pour rejoindre 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.

N'hésitez plus, écrivez-nous ! Envoyez votre CV et votre lettre de projet professionnel 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 : CDD

Durée du contrat : 5-6 mois

Salaire : à partir de 1 966,00€ par mois

Expérience : Commis de cuisine H/F: 1 an (Optionnel)