

Hôtel 5 étoiles en Provence | Château de Berne

https://www.chateauberne.com/?post_type=jobs&p=19444

Commis de Cuisine – Jardin de Berne H/F

Organisme employeur
Château de Berne

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.

Date de publication
19 janvier 2024

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 Jardin de Berne, restaurant 1 étoile au Guide Michelin est à la recherche de son Commis de salle F/H pour son restaurant gastronomique pour son équipe pour la saison 2024,

Rattaché(e) Directeur de la Restauration, vos missions principales sont les suivantes :

- Soutenir l'équipe en salle pour le service
- Veiller à la propreté de la salle, de l'office et du matériel
- Dresser la salle et débarrasser
- Connaitre la carte et la composition des plats
- S'assurer du bon déroulement du service

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

Qualifications

Vous aimez le **contact avec la clientèle** et le **service en salle dans un restaurant gastronomique**.

Vous justifiez d'une première **expérience dans un établissement similaire**.

Vous maîtrisez l'anglais.

Alors vous avez le profil idéal pour rejoindre nos équipes.

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.