

Hôtel 5 étoiles en Provence | Château de Berne

<https://www.chateauberne.com/recrutement/plongeur-jardin-de-berne-f-h/>

Plongeur Jardin de Berne 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

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 serez en charge des missions suivantes :

- Entretien et lavage de l'ensemble de la batterie de cuisine, salle du personnel, caisses de stockage, poubelles et petit matériel de cuisine / pâtisserie dans le respect des procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur.
- Participer à l'image de l'établissement, par l'entretien de votre poste, de la cuisine et des locaux annexes.

Organisme employeur

Château de Berne

Date de début du poste

Dès que possible

Date de publication

30 octobre 2024

- Communications des chefs, chefs de partie sur les besoins d'action particulières.

Qualifications

- Vous possédez le Permis B et êtes véhiculé
- Vous maîtrisez 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.