

Hôtel 5 étoiles en Provence | Château de Berne

https://www.chateauberne.com/?post_type=jobs&p=19447

Stage Service gastronomique F/H

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 Jardin de Berne, restaurant 1 étoile au Guide Michelin, est à la recherche de **son stagiaire service gastronomique F/H** pour la saison 2024.

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

- Notre stagiaire en service est en charge d'assurer un service de qualité alliant le savoir-faire d'un service gastronomique,
- Développer les ventes additionnelles,
- Mise en place de la salle avant et après le service,
- Coordonner son travail avec les autres membres de l'équipe,
- Participer au développement du chiffre d'affaires,
- Assurer la communication entre la cuisine et la salle.

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

Qualifications

Vous avez soif d'apprendre et vous voulez mettre à profit les compétences acquises lors de votre cursus.

Vous êtes passionné par les métiers de la restauration.

Vous avez une **présentation soignée** et un **savoir-être irréprochable**.

Vous parlez idéalement **anglais** de manière fluide et compréhensible de tous.

Organisme employeur

Château de Berne

Type de poste

Stage

Date de publication

19 janvier 2024

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 : Stage, temps plein

Durée du contrat : 4-6 mois