

Nom entreprise : Hôtel-restaurant Val-Vignes
Localisation du poste : Saint-Hippolyte
Intitulé du poste à pourvoir : Chef de partie
Type de poste (CDD / Interim / CDI ?) : CDI
Profil recherché / expérience souhaitée :

Hôtel Restaurant 4 étoiles dans cadre privilégié recherche un(e) chef de partie pour une cuisine bistronomique à base de produits frais.

L'activité comporte 50 % de séminaires, 40 % d'individuels et 10 % de mariages. Salle de 110 Couverts.

***Qualités Professionnelles :**

**Capacité à prendre en charge son activité sans devoir être encadré de façon continue
Capacité à planifier, à prioriser et à anticiper des actions en tenant compte des moyens, des ressources, des objectifs et du calendrier pour les réaliser
Capacité à réaliser des tâches en suivant avec exactitude les instructions et à transmettre des informations avec exactitude**

***Compétences Souhaitées**

***Cuire des viandes, poissons ou légumes
Doser des ingrédients culinaires
Dresser des plats pour le service
Mélanger des produits et ingrédients culinaires
Préparer les viandes et les poissons (brider, barder, vider, trancher, ...)**

Jeunes talents acceptés.

A pourvoir immédiatement ? (oui ou non) : OUI

Comment postuler : Nous contacter par mail à l'adresse : contact@valvignes.com ou par téléphone au 03.89.22.34.00

Nom entreprise : Hôtel-restaurant Val-Vignes
Localisation du poste : Saint-Hippolyte
Intitulé du poste à pourvoir : Serveur / chef de rang
Type de poste (CDD / Interim / CDI ?) : CDI
Profil recherché / expérience souhaitée :

Hôtel Restaurant 4 étoiles dans cadre privilégié recherche un(e) serveur(se) / chef de rang pour son restaurant bistronomique à base de produits frais.

L'activité comporte 50 % de séminaires, 40 % d'individuels et 10 % de mariages. Salle de 110 Couverts.

Ce restaurant en plein développement recherche h/f des passionnés du service et du contact client capables de créer une ambiance chaleureuse et conviviale tout en assurant un service efficace et de qualité. Bonne ambiance de travail.

L'établissement organise des événements de prestige et cherche à devenir une référence tant par sa cuisine que par l'ambiance

Compétences :

Maîtrise des techniques de service

Maîtrise (idéalement) de l'allemand et de l'anglais

Contrat 39 heures réel

salaire fixe attractif

mutuelle

A pouvoir immédiatement ? (oui ou non) : OUI

Comment postuler : Nous contacter par mail avec CV et Lettre de Motivation à l'adresse : contact@valvignes.com ou par téléphone au 03.89.22.34.00