

# CHÂTEAU DE ROCHECOTTE

Château hôtel 4 étoiles et restaurant Gastronomique dans le Val de Loire

## POSTE : COMMIS DE SALLE

MISSIONS :

Avant le service :

- Stocks : réception et rangement des livraisons F&B en collaboration avec le chef de rang,
- Assurer la propreté des restaurants, salons et du matériel,
- Mise en place : couverts, plateau de fromages, frigos des boissons etc.
- Napper et dresser les tables avant chaque service,
- Mise en place des salons et des terrasses,
- Assister au briefings de début de service,
- Assurer le rangement des offices.

En service :

- Assurer le service des plateaux entre la cuisine et la salle,
- Changer les couverts des clients et assurer le service du pain et des eaux,
- Aider le chef de rang au service des plats,
- Enlever les miettes à la fin du plat,
- Débarrasser les assiettes une fois les plats terminés.

Après le service :

- Dresser le buffet petit déjeuner,
- Assurer le rangement des offices.

COMPÉTENCES :

- Maîtrise obligatoire du français et de l'anglais,
- Troisième langue étrangère recommandée,
- Connaissances en management.

FORMATION & EXPÉRIENCE :

- Niveau d'étude : lycée hôtelier, CAP hôtellerie/restauration

QUALITÉS :

- Discipline
- Organisation

OUTILS :

**Medialog** (logiciel de commandes)

AVANTAGES :

Possibilité de logement + poste nourri

POSTULER : [direction.rohecotte@gmail.com](mailto:direction.rohecotte@gmail.com) - Personne de contact : Carla Brosset