

# CHÂTEAU DE ROCHECOTTE

Château hôtel 4\* et restaurant Gastronomique dans le Val de Loire

## POSTE : SERVICE PETIT-DÉJEUNER (H/F) - CONTRAT SAISONNIER

### **Missions avant le service :**

- \*Allumer les fours (pâtisserie),
- \*Préparation de viennoiseries pour la cuisson,
- \*Gestion de la cuisson du pain et des viennoiseries,
- Préparation des boissons chaudes et jus de fruits,
- Mise en place du buffet (fini pour 7h30 : accueil des clients).

\*Missions à faire lorsque l'équipe en pâtisserie n'est pas de service (2 fois / semaine environ).

### **Missions pendant le service :**

- Accueil de la clientèle (individuelle et groupe),
- Réalimentation du buffet selon les besoins,
- Réalisation des boissons.

### **Missions après le service :**

- Débarrassage du buffet,
- Rangement et nettoyage de la salle,
- Assurer le rangement des offices,
- Préparation de la mise en place pour le service du lendemain matin,
- Apporter un renfort à l'équipe de la salle pour le service du déjeuner.

### **Compétences :**

- Maîtrise obligatoire du français et de l'anglais
- Gestion du stress, rigueur et organisation

### **Formation & expérience :**

- CAP/BEP Cuisine - BTS Hôtellerie Restauration
- Bac Professionnel Restauration / Bac Technologique Hôtellerie

### **Qualités :**

- Sens des responsabilités
- Anticipation / organisation

### **Avantages :**

Possibilité de logement + poste nourri

**POSTULER :** direction.rochecotte@gmail.com - Personne de contact : Carla Brosset

# CHÂTEAU DE ROCHECOTTE

Château hôtel 4\* et restaurant Gastronomique dans le Val de Loire

## QUI SOMMES NOUS ?

Le château de Rochecotte est un établissement 4 étoiles et restaurant gastronomique situé dans le Val de Loire en Touraine. Nos équipes travaillent ensemble dans le respect et l'entraide. Le Château de Rochecotte c'est avant tout un lieu de vie et d'envies ! Ici, on prend son temps pour apprécier chaque détail, chaque subtilité et chaque instant. Le Domaine dispose d'une piscine, d'une forêt et propose des massages. Les valeurs que nous souhaitons véhiculer : famille, humilité et passion. Le Château produit son propre miel ainsi que son vin d'appellation Bourgueil et dispose de son propre potager (herbes aromatiques et légumes de saison). Les 38 chambres de l'hôtel sont décorées avec soin dans un style élégant à la fois classique et baroque. Ancienne demeure de la Duchesse de Dino, ce lieu riche d'Histoire et de passion est un témoin du passé qui aura accueilli d'illustres personnages tels que le prince de Talleyrand, Honoré de Balzac ou encore Adolph Thiers. Rejoindre les équipes du Château de Rochecotte c'est participer au rayonnement de nos métiers mais également à la préservation de notre Patrimoine. Votre carrière mérite un titre Royal ! Rejoignez-nous !

Notre clientèle est à 60% étrangère (États-Unis, Angleterre, Suisse, Belgique) et 40% française. Nous accueillons également une importante clientèle locale pour le restaurant (midi et soir).

Nous disposons de 7 catégories de chambres :

Annexe - Charme - Grand confort - Prestige - Suite junior - Suite - Appartement

Offres de restauration :

**Restaurant gastronomique** : deux salles de restaurant - choix à la carte : le midi et le soir.

**Carte lunch** : en terrasse - carte lunch les "Les Caprices de Dorothée" : le midi uniquement.

**Le tea time** : proposé l'après-midi (salons ou terrasses) - pâtisseries de notre chef Franck Joly.

**Carte piscine** : carte de boissons rafraîchissantes proposée de 14h à 18h au bord de la piscine.

**Carte du bar** : ouvert toute la journée en continu. Expérience dans les salons du château ou en terrasse.

**Le petit déjeuner** : proposé de 7h30 à 10h le matin sous forme de buffet.



chateauhotel@rochecotte.fr

Tel : +33 (0)2 47 96 16 16

43 rue Dorothée de Dino

Saint-Patrice / 37130 Coteaux-sur-Loire



