

CHÂTEAU DE ROCHECOTTE

POSTE : SERVICE PETIT-DÉJEUNER (H/F)

TYPE DE CONTRAT :

- Contrat saisonnier
- 39h / semaine
- 2 jours de congés sem.

BON À SAVOIR :

- Mutuelle d'entreprise (50%)
- Repas proposés sur site (optionnels)

Postuler : direction@rohecotte.fr - Contact : Carla Brosset

Missions avant le service PDJ :

- *Mise en route des fours (pâtisserie)
- *Gestion de la cuisson du pain et des viennoiseries
- Préparation des boissons chaudes et jus de fruits
- Mise en place du buffet

*Missions à réaliser lorsque l'équipe pâtisserie n'est pas en service (2 fois / semaine)

Missions pendant le service PDJ :

- Accueil de la clientèle (individuelle et groupe)
- Réapprovisionnement du buffet
- Réalisation des boissons sur demande

Missions après le service PDJ :

- Rangement du buffet et nettoyage de la salle
- Aide à la mise en place du service du midi
- Assurer le rangement de l'office
- Préparation de la mise en place pour le service PDJ du lendemain matin

Missions pendant le déjeuner :

- Aide au service du déjeuner sous la supervision du responsable de salle

Compétences :

- Maîtrise obligatoire du français et de l'anglais

Formation & expérience :

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

Qualités :

- Sens des responsabilités
- Anticipation / organisation

Outils :

- Medialog (prise de commandes, facturation - Déjeuner)
- Google Sheet (planning des réservations restaurant)