



HÔTEL & SPA
DES GORGES DU VERDON

recrute pour sa saison d'été 2018

POSTE DE COMMIS DE CUISINE (CDD, H/F)

L'Hôtel & Spa des Gorges du Verdon ****, Château & Hotels Collection, est un établissement à direction familiale (avec reprise par la 3^{ème} jeune génération) de 30 chambres, situé en plein cœur des Gorges du Verdon (04), lieu incontournable qui attire chaque année des milliers de visiteurs venus du monde entier.

Nous avons un restaurant avec une très grande terrasse panoramique (la plus belle vue de tout le Verdon !), un bar avec salons, un bar à tapas et faisons également du service à la piscine.

Cuisine traditionnelle familiale, nous travaillons avec le même chef depuis 30 ans.

Nous faisons ce métier pour faire plaisir et pour rendre heureux nos clients, notre but est que chacun reparte avec le sourire aux lèvres.

Profil et qualités demandées

Bon relationnel, dynamique, travailleur, vous êtes passionné(e) par la cuisine.

- Expérience réussie sur un poste équivalent
- Avoir envie de faire plaisir
- Esprit d'initiative
- Polyvalence
- Etre force de proposition
- Références demandées

Missions

Travail en collaboration avec la salle sur les menus et suggestions du jour, accord mets/vins, apéritifs et mignardises...

Gestion des stocks

Préparation et envoi des amuse-bouche, et froids (entrées et desserts)

Aide à la plonge si besoin (verres en fin de service, etc)

Conditions

Poste à pourvoir à partir de la mi-Avril

CDD 6 mois.

Nourri-logé

39h par semaine

Rémunération selon profil

Pour postuler

Envoyer CV (avec références) + lettre de motivation à recrutementhgvd@gmail.com