

CHEF DE CUISINE

Contrat : CDI

Niveau : IV échelon 1 (cadre)

Description : Elaboration des menus et de la carte. Gestion d'approvisionnement et tenue des stocks. Encadrement, coordination et contrôle de l'ensemble du personnel de cuisine. Organisation et répartition du travail du personnel de cuisine.

Qualité : Grande autorité. Bon gestionnaire. Sens artistique. Capacité de négociation. Capacité à motiver son équipe. Capacité d'organisation. Connaissance parfaite des normes d'hygiène et de sécurité.

CHEF DE PARTIE

Contrat : CDI

Niveau : III échelon 1 (confirmé)

Description : Préparer, confectionner et dresser des plats. Evaluer la qualité des produits de base et vérifier les préparations et les plats. Réaliser des recettes à partir de fiches techniques. Organiser et entretenir le poste de travail et les équipements.

Qualité : Hygiène corporelle et vestimentaires irréprochable. Aimer travailler en équipe. Capacité d'organisation. Connaissance des normes d'hygiène et de sécurité.

COMMIS DE CUISINE

Contrat : CDI

Niveau : I échelon 1 (Premier emploi)

Description : Mise en place du froid et du chaud. Organiser et entretenir le poste de travail et les équipements. Découpe des légumes. Rangement des livraisons.

Qualité : Hygiène corporelle et vestimentaires irréprochable. Aimer travailler en équipe. Capacité d'organisation. Connaissance des normes d'hygiène et de sécurité.

CHEF DE RANG

Contrat : CDI

Niveau : III échelon 1 (Confirmé)

Description : Gérer votre rang dans sa globalité. Satisfaire les attentes de tous les clients avec simplicité, efficacité et courtoisie. Prise de commande et encaissement. Conseiller le client dans ses choix de plats et de vins. Encadrer les commis évoluant dans son rang.

Qualité : Hygiène corporelle et vestimentaires irréprochable. Elocution irréprochable, politesse et respect. Adaptabilité et initiative. Mémoire. Disponibilité et attention. Fermeté et diplomatie.

COMMIS RESTAURANT BAR PDJ

Contrat : CDI, CDD et/ou extras

Niveau : I échelon 1 (Premier emploi)

Description : Effectuer les opérations de service des plats (dressage des tables, accueil des clients, prise de commande...). Conseiller le client dans ses choix de plats et de vins. Facturation et encaissement.

Qualité : Hygiène corporelle et vestimentaires irréprochable. Elocution irréprochable, politesse et respect. Adaptabilité et initiative. Mémoire. Disponibilité et attention. Fermeté et diplomatie.

RECEPTIONNISTE JOUR/NUIT

Contrat : CDI, CDD et/ou extras

Niveau : I échelon 2 (Premier emploi)

Description : renseigner le client sur les prestations de l'établissement. Enregistrer les réservations. Facturation et encaissement.

Qualité : Sens du service. Présentation impeccable. Efficacité, esprit d'initiative et réactivité.

FEMME DE CHAMBRE

Contrat : CDD et/ou extras

Niveau : I échelon 1 (Premier emploi)

Description : Entretien des locaux communs et des chambres clients. Connaissance des procédures d'hygiène et de sécurité concernant l'utilisation des produits.

Qualité : Bonne communication. Bonne adaptation. Esprit d'initiative et d'équipe.

