

HOTEL VERSION MAQUIS SANTA MANZA

FICHE DE POSTE CUISINIER(E) TABLE D'HOTES

Le Cuisinier de la Table d'Hôtes à la charge du service Petit-déjeuner, du déjeuner et du diner. Il s'occupe également des mises en place pour les différents services.

Le Cuisinier de la Table d'Hôtes véhicule l'image de l'hôtel par son attitude exemplaire, son accueil chaleureux et convivial, son professionnalisme et sa disponibilité.

Son métier : Le Cuisinier de la Table d'Hôtes effectue le service Petit-déjeuner depuis la préparation de la salle jusqu'à l'accueil du client, la mise en place et le réapprovisionnement du buffet, le service à table, la cuisson des œufs et la remise en état de la salle.

Pendant le service du déjeuner et du diner, il est responsable du dressage des assiettes et du service. Le cuisinier de la Table d'Hôtes effectue un service « comme à la maison » auprès de la clientèle de l'Hotel uniquement.

En dehors des services il s'occupe des préparations culinaires sous le contrôle du Responsable de la Table d'Hôtes.

Ses activités sous la responsabilité du Responsable de la Table d'Hôtes sont :

- Effectuer les tâches de nettoyage, mise en place et dressage du restaurant,
- Accueillir le client à son arrivée à la Table, l'installer et lui présenter la carte des boissons puis le menu.
- Superviser le déroulement du service
- Après le service, débarrasser les tables
- Avancer la mise en place pour le prochain service
- Ranger le matériel
- Effectuer le service en chambre (Room service)
- Dressage des plats
- Mise en place du buffet Petit-déjeuner et réapprovisionnement

Ses qualités principales :

- Bon relationnel et une maîtrise parfaite des codes de la relation avec les clients
- Connaissances approfondies des règles d'Hygiène et de sécurité
- La pratique d'une ou plusieurs langues étrangères est un plus (au moins l'anglais)

HOTEL VERSION MAQUIS SANTA MANZA

FICHE DE POSTE CUISINIER(E) TABLE D'HOTES

- Connaissances fondamentales en cuisine et en pâtisserie
- Autonomie
- Esprit d'équipe

Conditions salariales :

- Contrat CDD Saisonnier de mi-avril à mi-octobre
- 41H hebdomadaires
- Poste nourri
- Possibilité de logement en collocation
- Temps de travail : 2 coupures et 3 longues / semaine
- 2 jours de repos consécutifs
- 1800€ net / mois