



Chef de rang Petit-déjeuner et Déjeuner (H/F) :

-CDI-

Le Relais & Château « **Château Louise de La Vallière** », avec ses 20 suites, son Spa et son restaurant gastronomique est niché dans une forêt au cœur de la Touraine, à quelques minutes de Tours et d'Amboise. Ce lieu d'exception, qui fut la demeure de la Duchesse de La Vallière offre à ces clients une immersion totale dans l'histoire de France, sublimé par le design intérieur du maître décorateur Jacques Garcia.

Vous avez une première expérience on continue à vous former, vous êtes confirmé on vous propose des opportunités de vous développer encore.

Rejoindre le Relais & Château, « le Château Louise » Restaurant gastronomique et SPA à Reugny (37) c'est :

- Rejoindre un cadre de travail unique et fabuleux au cœur de la région choisie par les Rois de France, la Touraine.
- Obtenir un poste à temps plein en CDI pour plus de stabilité et de sécurité
- Etre garant de la bonne marche des petits-déjeuners des clients de l'hôtel et participer au service des déjeuners bistronomique.
- Avoir un poste sans coupure si vous le souhaitez
- Intégrer une équipe magique et professionnelle
- Avoir Week-end de repos en Rotation
- Posséder une mutuelle au top pour prendre soin de vous
- Obtenir de nombreuses opportunités d'évolution
- Recevoir une rémunération vraiment attractive
- Et aussi ...de nombreux avantages à venir ...promis on vous dira tout !

Rejoindre le Relais & Château, « le Château Louise » restaurant gastronomique et SPA est pour vous une évidence si :

- Vous avez toujours rêver d'intégrer un cadre d'exception alliant le luxe et l'élégance à la française.
- Vous aimez vous lever tôt le matin.
- Vous êtes un(e) véritable expert (e) du service en restaurant gastronomique et bistronomique.
- Vous connaissez la gestion front et back office d'un restaurant.
- Vous possédez des connaissances culinaires et en sommellerie.
- Vous connaissez la clientèle haut de gamme et ses exigences.
- Vous êtes rigoureux (se), souriant (e) et vous possédez un fort esprit d'équipe.
- Vous savez guider et accompagner l'équipe de commis de salle.
- Vous êtes avant tout passionné (e) par votre métier, et vous disposez d'une première expérience réussie Restauration étoilée.

Nous en sommes convaincus, Vous êtes le talent, le/la collègue, que nous recherchons pour nous rejoindre dès que possible notre restaurant l'Amphitryon !

Nous attendons votre candidature : Cv + lettre de motivation + Date de disponibilité