



— LES —

HAUTS DE LOIRE

HOTEL RESTAURANT SPA



Fiche de poste - Alternance en cuisine gastronomique

Intitulé de l'apprentissage

Apprenant en cuisine gastronomique

Service / Département

Cuisine - Restaurant gastronomique

Lieu de l'alternance

Les Hauts de Loire

79 rue Gilbert Navard 41150 Veuzain sur Loire

Missions principales

- Assister le Chef et son équipe dans la préparation et la mise en place des services.
- Participer à la réalisation des plats dans le respect des standards gastronomiques du restaurant.
- Découvrir et appliquer les techniques culinaires utilisées dans une cuisine haut de gamme.
- Contribuer à la gestion du poste de travail : organisation, propreté, hygiène (HACCP).

Compétences et qualités recherchées

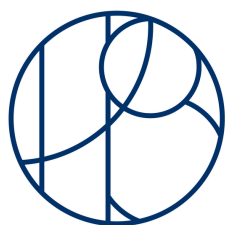
- Sens de l'organisation, rigueur et discipline.
- Capacité d'apprentissage et curiosité.
- Esprit d'équipe et respect de la hiérarchie

Encadrement et suivi

- Tuteur de stage : Arthur PETA, Chef du restaurant gastronomique.
- Suivi quotidien au sein de la brigade

Avantages / conditions

- Logement du personnel (avantage en nature logement)



H8 COLLECTION
HOTEL GROUP

