



— LES —

HAUTS DE LOIRE

HOTEL RESTAURANT SPA



Fiche de poste - Alternance en salle gastronomique

Intitulé de l'apprentissage

Apprenant en salle gastronomique

Service / Département

Salle - Restaurant gastronomique

Lieu de l'alternance

Les Hauts de Loire

79 rue Gilbert Navard 41150 Veuzain sur Loire

Missions principales

- Assister le Maître d'hôtel et son équipe dans la mise en place de la salle et la préparation des services.
- Accueillir et installer les clients dans le respect des standards gastronomiques du restaurant.
- Prendre part au service des plats et des boissons, en respectant les techniques de présentation et de service haut de gamme.
- Contribuer à la gestion du poste de travail : organisation, propreté, hygiène et rangement du matériel de salle.
- Participer à la coordination avec la cuisine pour assurer un service fluide et efficace.

Compétences et qualités recherchées

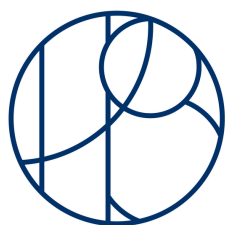
- Sens de l'organisation, rigueur et ponctualité.
- Capacité d'apprentissage et curiosité.
- Esprit d'équipe et respect de la hiérarchie.
- Bonne présentation et sens du relationnel client.

Encadrement et suivi

- Tuteur de stage : Thierry Berthebaud, Maître d'hôtel du restaurant gastronomique.
- Suivi quotidien au sein de la brigade

Avantages / conditions

- Logement du personnel (avantage en nature logement)



H8 COLLECTION
HOTEL GROUP

