



— LES —

HAUTS DE LOIRE

HOTEL RESTAURANT SPA



Fiche de poste – Stage en cuisine gastronomique

Intitulé du stage

Stagiaire en restauration gastronomique

Service / Département

Cuisine – Restaurant gastronomique

Lieu du stage

Domaine des Hauts de Loire
79 rue Gilbert Navard / 41150 Onzain

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

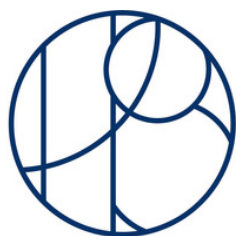
- Tuteur de stage : Arthur PETA, Chef du restaurant gastronomique.
- Suivi quotidien au sein de la brigade.

Avantages / conditions

- Nourri et logé pendant toute la durée du stage.

Conditions particulières (stagiaire mineur)

Dans le cas d'un stagiaire mineur, afin de respecter la réglementation relative au temps de repos, le stagiaire effectuera une journée de stage au restaurant du domaine. Ainsi, les deux jours de repos hebdomadaires seront garantis le dimanche et le lundi.



H8 COLLECTION
HOTEL GROUP



**RELAIS &
CHATEAUX**