



— LES —

HAUTS DE LOIRE

HOTEL RESTAURANT SPA



Fiche de poste – Stage en salle gastronomique

Intitulé du stage

Stagiaire en service gastronomique

Service / Département

Salle – Restaurant gastronomique

Lieu du stage

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

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

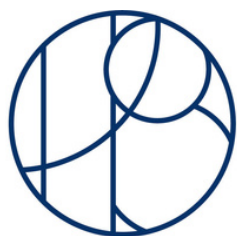
- Tuteur de stage : Diego MARTINEZ.
- Suivi quotidien au sein de la brigade de salle.

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 bistrot du domaine. Ainsi, les deux jours de repos hebdomadaires seront garantis le dimanche et le lundi.



H8 COLLECTION
HOTEL GROUP

