



— LES —

HAUTS DE LOIRE

HOTEL RESTAURANT SPA

Un hôtel H8 Collection

L'exception comme mot d'ordre...

Alliance parfaite de luxe et de simplicité, d'élégance autant que de modernité, les hôtels que nous concevons sont uniques. Poussez-en la porte et c'est une région qui s'ouvre à vous. Séjourner dans un hôtel H8 est avant tout une expérience, qu'elle soit hôtelière, culturelle ou culinaire ; une idée particulière du séjour.

Les Hauts de Loire****

Ancien pavillon de chasse érigé au XIXème siècle, il n'est pas de lieu qui permette à ce point d'apprécier toutes les particularités d'une demeure française... Un parc de 70 hectares, des étangs où viennent s'abreuver les colverts et les cygnes, une demeure de pierres, ont fait de celui que l'on nommait initialement le « Château du Pavillon » un lieu incontournable de l'art de vivre où se retrouvent tous les codes qui font référence dans l'hôtellerie et la restauration.

| | |
|-----------------------------|--|
| Intitulé du poste | Chef de Partie – Bistrot |
| Description du poste | Poste à pourvoir courant février-mars 2019 |
| Missions | Responsable de la mise en place du bistrot et du service, de l'hygiène et de la marche en avant des marchandises ainsi que les commandes. Réflexion sur la création de carte accompagné du chef de cuisine et de ses seconds. 50-60cts jour environ. |
| Profil | Expérience exigée à un poste similaire en Cuisine. |