



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.

La Maison d'Uzès - 5 étoiles R&C - Restaurant 1 étoile Michelin -

Avec son architecture incroyable, La Maison d'Uzès est inscrite à l'inventaire supplémentaire des Monuments Historiques de France. Derrière sa noble façade, ce sont plus de trois siècles d'Histoire qui renaissent aujourd'hui au sein des neuf chambres et Suites, de sa table étoilée et de ses 150m² de Spa. Sous la houlette du chef Christophe DUCROS, La Table d'Uzès confirme pour la 4^{ème} année consécutive son étoile au Michelin.

Intitulé du poste	Chef de partie Pâtisserie
Description du poste	Afin de renforcer ses équipes, la Table d'Uzès, Relais & Château ***** et une étoile au Michelin recherche- (h/f): - Un(e) Chef de Partie Pâtisserie expérimenté(e). Contrat: 43 Heures par semaine. Poste à pourvoir dès que possible en contrat CDD de 8 mois jusqu'à la fin de la saison d'été. Logement possible sous conditions.
Missions	Vous travaillerez au restaurant "La Table d'Uzès" reconnu comme l'une des meilleures tables de la région aux côtés du Chef étoilé Christophe DUCROS.
Profil	Expérience exigée à un poste similaire en Cuisine Gastronomique.