

# CHÂTEAU DE ROCHECOTTE

Château hôtel 4\* et restaurant Gastronomique dans le Val de Loire

## POSTE : CHEF(FE) DE RANG - CONTRAT SAISONNIER

### **Missions avant le service :**

- Réception et rangement des livraisons F&B,
- S'assurer du bon ordre et du rangement des offices,
- S'assurer de la bonne tenue et propreté des salons et terrasses,
- Mise en place des restaurants,
- Renseignements sur les suggestions du moment,
- Suivi des briefings en début de service.

### **Missions pendant le service :**

- Accueil des clients au restaurant,
- Présentation des menus, suggestions et prises de commandes,
- Services du pain, des plats et des sauces,
- Management du commis de salle,
- Débarrassage des assiettes,
- Encaissement des clients et fidélisation.

### **Missions après le service :**

- Dresser le buffet petit déjeuner,
- S'assurer du bon ordre et du rangement des offices.

### **Compétences :**

- Maîtrise obligatoire du français et de l'anglais
- Troisième langue étrangère recommandée
- Formation HACCP

### **Formation & expérience :**

- Niveau d'étude : Bac+3, Bac+5, lycée hôtelier, CAP hôtellerie/restauration
- Expérience souhaitée

### **Qualités :**

- Sens du relationnel
- Sens des responsabilités
- Anticipation et organisation

### **Outils :**

**Medialog** (prise de commandes, facturation et logiciel de réservation)

### **Avantages :**

Possibilité de logement + poste nourri

**POSTULER :** [direction.rochecotte@gmail.com](mailto:direction.rochecotte@gmail.com) - Personne de contact : Carla Brosset

# CHÂTEAU DE ROCHECOTTE

Château hôtel 4\* et restaurant Gastronomique dans le Val de Loire

## QUI SOMMES NOUS ?

Le château de Rochecotte est un établissement 4 étoiles et restaurant gastronomique situé dans le Val de Loire en Touraine. Nos équipes travaillent ensemble dans le respect et l'entraide. Le Château de Rochecotte c'est avant tout un lieu de vie et d'envies ! Ici, on prend son temps pour apprécier chaque détail, chaque subtilité et chaque instant. Le Domaine dispose d'une piscine, d'une forêt et propose des massages. Les valeurs que nous souhaitons véhiculer : famille, humilité et passion. Le Château produit son propre miel ainsi que son vin d'appellation Bourgueil et dispose de son propre potager (herbes aromatiques et légumes de saison). Les 38 chambres de l'hôtel sont décorées avec soin dans un style élégant à la fois classique et baroque. Ancienne demeure de la Duchesse de Dino, ce lieu riche d'Histoire et de passion est un témoin du passé qui aura accueilli d'illustres personnages tels que le prince de Talleyrand, Honoré de Balzac ou encore Adolph Thiers. Rejoindre les équipes du Château de Rochecotte c'est participer au rayonnement de nos métiers mais également à la préservation de notre Patrimoine. Votre carrière mérite un titre Royal ! Rejoignez-nous !

Notre clientèle est à 60% étrangère (États-Unis, Angleterre, Suisse, Belgique) et 40% française. Nous accueillons également une importante clientèle locale pour le restaurant (midi et soir).

Nous disposons de 7 catégories de chambres :

Annexe - Charme - Grand confort - Prestige - Suite junior - Suite - Appartement

Offres de restauration :

**Restaurant gastronomique** : deux salles de restaurant - choix à la carte : le midi et le soir.

**Carte lunch** : en terrasse - carte lunch les "Les Caprices de Dorothée" : le midi uniquement.

**Le tea time** : proposé l'après-midi (salons ou terrasses) - pâtisseries de notre chef Franck Joly.

**Carte piscine** : carte de boissons rafraîchissantes proposée de 14h à 18h au bord de la piscine.

**Carte du bar** : ouvert toute la journée en continu. Expérience dans les salons du château ou en terrasse.

**Le petit déjeuner** : proposé de 7h30 à 10h le matin sous forme de buffet.



chateauhotel@rochecotte.fr

Tel : +33 (0)2 47 96 16 16

43 rue Dorothée de Dino

Saint-Patrice / 37130 Coteaux-sur-Loire

