



CHÂTEAU *Louise*
DE LA VALLIÈRE

Maître d'hôtel – Sommelier H/F

Une nouvelle ouverture dans la vallée des rois...

Le Château Louise de La Vallière est un nouvel hôtel et restaurant de luxe niché dans une forêt au cœur de la Touraine, à quelques minutes de Tours et d'Amboise. Ce lieu d'exception, qui fut la demeure de la Duchesse de La Vallière, offrira une immersion dans l'histoire de France, sublimé par le design intérieur signé Jacques Garcia, avec 20 chambres et suites, un restaurant gastronomique et un centre de soins avec piscine.

Nous préparons notre ouverture pour 2022 et sommes à la recherche de notre Maître d'hôtel - Sommelier H/F qui sera en charge de tous les points de ventes restauration de l'hôtel.

Qui êtes-vous ?

Vous êtes ambassadeur des arts culinaires français
Vous êtes positif et favorisez le sur mesure
Vous souhaitez participer à un projet d'ouverture d'hôtel haut de gamme
Vous êtes porteur de l'esprit de polyvalence
Vous êtes une personne passionnée, motivée et dévouée
Vous vous intéressez à l'histoire de France et à son patrimoine

Votre profil

Formation BTS Hôtellerie Restauration ou école supérieure
Expérience minimum de 5 ans dans la restauration Haut de gamme
Expérience dans la gestion d'équipe
Exigences élevées envers la qualité de service et le respect des procédures
Intransigeant sur l'hygiène et la sécurité du restaurant et du personnel
Reconnu pour votre forte présence sur le terrain et votre leadership
Force de vente en vue d'optimiser et sécuriser le chiffre d'affaire du restaurant
Excellente présentation personnelle
Souriant avec un sens inné du contact avec la clientèle



CHÂTEAU *Louise* DE LA VALLIÈRE

Poste

Organiser la préparation de la salle de restaurant
Coordonner les services : petit déjeuner, déjeuner, dîner, bar et banquets
Gérer les réservations et l'attribution des tables
Accueillir les clients
Conseiller les clients dans leurs choix de plats/menus et accords mets et vins
Effectuer le service des plats en salle et assurer la liaison salle-cuisine
Servir au guéridon : dressage, découpage, flambage, service au chariot etc.
Sélectionner et acheter les vins de la cave
Etablir le planning et distribuer les tâches aux équipes du restaurant
Gérer/Contrôler les stocks, inventaires, approvisionnement matériel
Gérer/Contrôler les encaissements
Participer au recrutement du personnel, le former aux procédures de l'hôtel
Véhiculer l'image de l'hôtel par son attitude exemplaire
Respecter et faire respecter les règles d'hygiène et de sécurité

Compétences

Maîtrise des techniques de préparation et de mise en place de la salle de restaurant
Maîtrise des techniques commerciales de vente
Maîtrise des techniques de port de plateaux/plats (argenterie, room service, service au chariot..)
Maîtrise des modalités d'accueil clients et proactivité sur leurs besoins
Utilisation des logiciels de réservation et de gestion de stocks
Maîtrise des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
Excellente connaissance culinaire et œnologique
Chiffrage/calcul des coûts
Gestion des stocks
Excellente maîtrise du français et de l'anglais

Si nous avons le plaisir de vous accueillir dans nos équipes, vous bénéficierez des avantages suivants :

- * Possibilité de travail en continu
- * Indemnités repas
- * Mutuelle et prévoyance CHR
- * Uniforme fourni
- * Une prime d'objectif sur le chiffre d'affaire du restaurant et du bar

Poste à pourvoir en CDI de 39h / semaine.

Nous serons ravis d'étudier vos CVs, lettres de motivations et lettres de recommandations à envoyer à l'adresse suivante : career@chateaulouise.com



CHÂTEAU *Louise*
DE LA VALLIÈRE

Chef de rang H/F

Une nouvelle ouverture dans la vallée des rois...

Le Château Louise de La Vallière est un nouvel hôtel et restaurant de luxe niché dans une forêt au cœur de la Touraine, à quelques minutes de Tours et d'Amboise. Ce lieu d'exception, qui fut la demeure de la Duchesse de La Vallière, offrira une immersion dans l'histoire de France, sublimé par le design intérieur signé Jacques Garcia, avec 20 chambres et suites, un restaurant gastronomique et un centre de soins avec piscine.

Nous préparons notre ouverture pour 2022 et sommes à la recherche de notre Chef de Rang.

Qui êtes-vous ?

Vous êtes ambassadeur des arts culinaires français
Vous êtes positif et favorisez le sur mesure
Vous souhaitez participer à un projet d'ouverture d'hôtel haut de gamme
Vous êtes porteur de l'esprit de polyvalence
Vous êtes une personne passionnée, motivée et dévouée
Vous vous intéressez à l'histoire de France et à son patrimoine

Votre profil

Expérience minimum de 2 à 3 ans dans la restauration haut de gamme
Force de vente en vue d'optimiser et sécuriser le chiffre d'affaire du restaurant
Connaissance de la clientèle haut de gamme et ses exigences
Souriant avec un sens inné du contact avec la clientèle
Excellente présentation personnelle
Aime le travail en équipe et favorise la cohésion de groupe



CHÂTEAU *Louise*
DE LA VALLIÈRE

Poste

Préparer la salle de restaurant et accueillir les clients
Servir les clients sur son rang et veiller au bon déroulement global du service
Anticiper les demandes des clients tout au long du service
Coordonner le service du petit déjeuner, déjeuner, dîner et du bar
Servir au chariot et guéridon : dressage, découpage, flambage etc.
Encaisser les tables et suivis des départs
Respecter et faire respecter les normes d'hygiène et de sécurité
Participer au nettoyage et débarrassage de la salle de restaurant

Compétences requises

Très bonnes connaissances culinaires et œnologiques
Connaissance des modalités d'accueil des clients
Maîtrise des techniques commerciales de vente
Techniques de port de plateaux/plats (argenterie, room service etc.)
Maîtrise des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
Excellente maîtrise du français et de l'anglais

Si nous avons le plaisir de vous accueillir dans nos équipes, vous bénéficierez des avantages suivants :

- * Possibilité de travail en continu
- * Indemnités repas
- * Mutuelle et prévoyance CHR
- * Uniforme fourni
- * Une prime d'objectif sur le chiffre d'affaire du restaurant et du bar

Poste à pourvoir en CDI - 39h / semaine.

Nous serons ravis d'étudier vos CVs, lettres de motivations et lettres de recommandations à l'adresse suivante : career@chateaulouise.com



CHÂTEAU *Louise*
DE LA VALLIÈRE

Commis de Salle H/F

Une nouvelle ouverture dans la vallée des rois...

Le Château Louise de La Vallière est un nouvel hôtel et restaurant de luxe niché dans une forêt au cœur de la Touraine, à quelques minutes de Tours et d'Amboise. Ce lieu d'exception, qui fut la demeure de la Duchesse de La Vallière, offrira une immersion dans l'histoire de France, sublimé par le design intérieur signé Jacques Garcia, avec 20 chambres et suites, un restaurant gastronomique et un centre de soins avec piscine.

Nous préparons notre ouverture pour 2022 et sommes à la recherche de notre équipe de restaurant.

Qui êtes-vous ?

Vous êtes ambassadeur des arts culinaires français
Vous êtes positif et favorisez le sur mesure
Vous souhaitez participer à un projet d'ouverture d'hôtel haut de gamme
Vous êtes porteur de l'esprit de polyvalence
Vous êtes une personne passionnée, motivée et dévouée
Vous vous intéressez à l'histoire de France et à son patrimoine

Votre profil

Un CAP/BAC PRO Hôtellerie Restauration ou équivalent
Une première expérience dans un restaurant haut de gamme, en stage ou apprentissage est souhaitée
Connaissance des règles d'hygiène et de sécurité
Excellente présentation personnelle
Souriant avec un sens inné du contact avec la clientèle



CHÂTEAU *Louise*
DE LA VALLIÈRE

Poste

Effectuer la liaison entre la salle et la cuisine pour : petit déjeuner, déjeuner et dîner

Assurer de la propreté du matériel avant et après le service

Réaliser la mise en place du matériel nécessaire au service

Transmettre des informations entre la cuisine et la salle

Réaliser le transport des plateaux de service vers la salle

Préparez les mises en place dans l'office : panier à pain, carafes, beurre, lustrage des couverts, préparations des menus etc.

Anticiper les demandes des clients tout au long du service

Servir au guéridon et au chariot : dressage, découpage, flambage etc.

Respecter les normes d'hygiène et de sécurité

Compétences requises

Connaissance des modalités d'accueil des clients

Connaissances culinaires et œnologiques

Connaissances des techniques de port de plateaux/plats et service chariot

Maîtrise des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire

Excellente maîtrise du français et bonnes connaissances en anglais

Si nous avons le plaisir de vous accueillir dans nos équipes, vous bénéficierez des avantages suivants :

- * Possibilité de travail en continu
- * Indemnités repas
- * Mutuelle et prévoyance CHR
- * Uniforme fourni
- * Une prime d'objectif sur le chiffre d'affaire du restaurant et du bar

Poste à pourvoir en CDI - 39h / semaine.

Nous serons ravis d'étudier vos CV, lettres de motivations et lettres de recommandations à l'adresse suivante : career@chateaulouise.com



CHÂTEAU *Louise*
DE LA VALLIÈRE

Barman H/F

Une nouvelle ouverture dans la vallée des rois...

Le Château Louise de La Vallière est un nouvel hôtel et restaurant de luxe niché dans une forêt au cœur de la Touraine, à quelques minutes de Tours et d'Amboise. Ce lieu d'exception, qui fut la demeure de la Duchesse de La Vallière, offrira une immersion dans l'histoire de France, sublimé par le design intérieur signé Jacques Garcia, avec 20 chambres et suites, un restaurant gastronomique et un centre de soins avec piscine.

Nous préparons notre ouverture pour 2022 et sommes à la recherche de notre Barman.

Qui êtes-vous ?

Vous êtes ambassadeur des arts culinaires français
Vous êtes positif et favorisez le sur mesure
Vous souhaitez participer à un projet d'ouverture d'hôtel haut de gamme
Vous êtes porteur de l'esprit de polyvalence
Vous êtes une personne passionnée, motivée et dévouée
Vous vous intéressez à l'histoire de France et à son patrimoine

Votre profil

Expérience minimum de 2 à 3 ans dans un hôtel haut de gamme
Force de vente en vue d'optimiser et sécuriser le chiffre d'affaire du restaurant
Personnalité créative, discrète avec le sens du détail
Connaissance de la clientèle de luxe et leurs exigences
Souriant avec un sens inné du contact avec la clientèle
Excellente présentation personnelle
Aime le travail en équipe et favorise la cohésion de groupe



CHÂTEAU *Louise*
DE LA VALLIÈRE

Poste

Accueillir et conseiller les clients

Réalisation des boissons et aide à la préparation de plateaux roomservice

Création de cocktail et élaboration de fiches techniques avec le Maître d'hôtel

Fidéliser la clientèle du bar

Assurer l'approvisionnement, la mise en place et le service au bar

Assister l'équipe du restaurant dans l'ensemble du service et la préparation des verres de vin, eaux, cocktails, boissons chaudes..

Réaliser les inventaires des besoins journaliers et mensuels

Vérifier et entretenir les équipements et le matériel

Respecter et faire respecter les normes d'hygiène et de sécurité

Participer au nettoyage et débarrassage du comptoir et de la salle du bar

Compétences requises

Très bonnes connaissances des boissons : vins, bières, spiritueux, cocktails etc.

Connaissances culinaires et œnologiques

Connaissance des modalités d'accueil des clients

Maîtrise des techniques commerciales de vente

Techniques de port de plateaux/plats (argenterie, room service etc.)

Maîtrise des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire

Excellente maîtrise du français et de l'anglais

Si nous avons le plaisir de vous accueillir dans nos équipes, vous bénéficierez des avantages suivants :

- * Possibilité de travail en continu
- * Indemnités repas
- * Mutuelle et prévoyance CHR
- * Uniforme fourni
- * Une prime d'objectif sur le chiffre d'affaire du restaurant et du bar

Poste à pourvoir en CDI de 39h / semaine.

Nous serons ravis d'étudier vos CVs, lettres de motivations et lettres de recommandations à l'adresse suivante : career@chateaulouise.com



CHÂTEAU *Louise*
DE LA VALLIÈRE

Commis Barman H/F

Une nouvelle ouverture dans la vallée des rois...

Le Château Louise de La Vallière est un nouvel hôtel et restaurant de luxe niché dans une forêt au cœur de la Touraine, à quelques minutes de Tours et d'Amboise. Ce lieu d'exception, qui fut la demeure de la Duchesse de La Vallière, offrira une immersion dans l'histoire de France, sublimé par le design intérieur signé Jacques Garcia, avec 20 chambres et suites, un restaurant gastronomique et un centre de soins avec piscine.

Nous préparons notre ouverture pour 2022 et sommes à la recherche de notre commis Barman.

Qui êtes-vous ?

Vous êtes ambassadeur des arts culinaires français
Vous êtes positif et favorisez le sur mesure
Vous souhaitez participer à un projet d'ouverture d'hôtel haut de gamme
Vous êtes porteur de l'esprit de polyvalence
Vous êtes une personne passionnée, motivée et dévouée
Vous vous intéressez à l'histoire de France et à son patrimoine

Votre profil

Première expérience réussie, en stage/apprentissage dans un hôtel haut de gamme
Personnalité créative, discrète avec le sens du détail
Connaissance de la clientèle de luxe et leurs exigences
Souriant avec un sens inné du contact avec la clientèle
Excellente présentation personnelle
Aime le travail en équipe et favorise la cohésion de groupe



CHÂTEAU *Louise*
DE LA VALLIÈRE

Poste

Accueillir et conseiller les clients

Réalisation des boissons et aide à la préparation de plateaux roomservice

Préparation de la mise en place du bar sous la supervision du Barman

Assurer l'approvisionnement, la mise en place et le service au bar

Assister l'équipe du restaurant dans l'ensemble du service et la préparation des verres de vin, eaux, cocktails, boissons chaudes..

Vérifier et entretenir les équipements et le matériel

Respecter les normes d'hygiène et de sécurité

Nettoyage et débarrassage du comptoir et de la salle du bar

Aide au service des boissons au restaurant

Compétences requises

Bonnes connaissances des boissons : vins, bières, spiritueux, cocktails etc.

Connaissances culinaires et œnologiques

Connaissance des modalités d'accueil des clients

Techniques de port de plateaux/plats (argenterie, room service etc.)

Maîtrise des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire

Maîtrise du français et de l'anglais

Si nous avons le plaisir de vous accueillir dans nos équipes, vous bénéficierez des avantages suivants :

- * Possibilité de travail en continu
- * Indemnités repas
- * Mutuelle et prévoyance CHR
- * Uniforme fourni
- * Une prime d'objectif sur le chiffre d'affaire du restaurant et du bar

Poste à pourvoir en CDI de 39h / semaine.

Nous serons ravis d'étudier vos CVs, lettres de motivations et lettres de recommandations à l'adresse suivante : career@chateaulouise.com