



CHÂTEAU *Louise*
DE LA VALLIÈRE

Chef de Partie – Cuisine 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 des talents de notre future brigade de cuisine.

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 professionnelle en hôtellerie restauration
Expérience minimum de 3 ans dans un restaurant gastronomique
Expérience dans la gestion d'équipe
Intransigeant sur l'hygiène et la sécurité (HACCP)
Exigences élevées envers la qualité de service et le respect des procédures
Très bon sens de l'organisation



CHÂTEAU *Louise*
DE LA VALLIÈRE

Poste

Vérification de la quantité et qualité des produits reçus en fonction des bons de commandes

Assurer le bon stockage des denrées alimentaires et non alimentaires

Assurer un approvisionnement suffisant en matières premières

Elaboration des recettes avec les commis de cuisine

Créer et suggérer de nouvelles recettes, idées au chef de cuisine

Vérifier des cuissons et contrôler des plats envoyés en salle

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

Veiller au bon suivi de l'entretien de la cuisine, des ustensiles et de la vaisselle

Véhiculer l'image de l'hôtel par son attitude exemplaire

Compétences

Maitrise des techniques de cuissons, préparations et des recettes de bases

Excellente connaissance des aliments et des goûts

Créatif et qui peut s'adapter aux évolutions techniques

Maîtrise des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP)

Gestion des stocks

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

Sous-chef(fe) Pâtissier(e) 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 des talents de notre future brigade de cuisine.

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 en pâtisserie de type CAP/BP ou Mention Complémentaires
Expérience minimum de 3 ans dans un restaurant gastronomique
Expérience dans la gestion d'équipe
Intransigeant sur l'hygiène et la sécurité (HACCP)
Exigences élevées envers la qualité de service et le respect des procédures
Très bon sens de l'organisation



CHÂTEAU *Louise*
DE LA VALLIÈRE

Poste

Vérifier la quantité et qualité des produits reçus en fonction des bons de commandes

Assurer le bon stockage des denrées alimentaires et non alimentaires

Assurer un approvisionnement suffisant en matières premières

Elaboration des recettes avec les commis pâtisseries

Créer et suggérer de nouvelles recettes, idées au chef de cuisine

Vérifier les préparations et contrôler des desserts envoyés en salle

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

Veiller au bon suivi de l'entretien de la cuisine, des ustensiles et de la vaisselle

Véhiculer l'image de l'hôtel par son attitude exemplaire

Compétences

Maîtrise des techniques de cuissons, préparations et des recettes de bases

Excellente connaissance des aliments et des goûts

Créatif et qui peut s'adapter aux évolutions techniques

Maîtrise des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP)

Gestion des stocks

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

Commis Pâtissier 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 des talents de notre future brigade de cuisine.

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 en pâtisserie de type CAP/BP ou Mention Complémentaire
Première expérience réussie dans un restaurant gastronomique ou hôtel 5 étoiles
Intransigeant sur l'hygiène et la sécurité (HACCP)
Exigences élevées envers la qualité de service et le respect des procédures



CHÂTEAU *Louise*
DE LA VALLIÈRE

Poste

Réaliser toutes les préparations préliminaires de la pâtisserie (épluchage, taillage, fonçage, crèmes, coulis etc.)

Suivre scrupuleusement les recettes de bases, les proportions et temps de cuissons

Réaliser les entremets simples en supervision avec le Pâtissier et le Chef de cuisine

Aider à la mise en place générale

Réceptionner et ranger les marchandises/provisions

Contribuer au dressage des assiettes

Entretenir et nettoyer les sols et postes de travail

Véhiculer l'image de l'hôtel par son attitude exemplaire

Respecter les règles d'hygiène et de sécurité

Compétences

Connaissance des techniques de cuissons, préparations et recettes de base

Maîtrise des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire

Bonnes connaissances des recettes de bases

Grande curiosité

Aptitude à travailler en équipe

Resistance au stress et bonne condition physique

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

Commis de Cuisine 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 des talents de notre future brigade de cuisine.

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 en cuisine type BP ou CAP ou Bac techno
Première expérience réussie dans un restaurant gastronomique ou hôtel 5 étoiles
Intransigeant sur l'hygiène et la sécurité (HACCP)
Exigences élevées envers la qualité de service et le respect des procédures
Connaissance des techniques de bases de cuisson, préparations etc.



CHÂTEAU *Louise*
DE LA VALLIÈRE

Poste

Réaliser toutes les préparations préliminaires (épluchage, taillage, cuissons de bases, fonds etc.)

Réaliser les mets simple en supervision avec le chef de partie

Aider à la mise en place générale

Réceptionner et ranger les marchandises/provisions

Contribuer au dressage des assiettes

Entretien et nettoyer les sols et postes de travail

Véhiculer l'image de l'hôtel par son attitude exemplaire

Respecter les règles d'hygiène et de sécurité

Compétences

Maîtrise des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire

Bonnes connaissances des recettes de bases

Grande curiosité

Aptitude à travailler en équipe

Resistance au stress et bonne condition physique

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

Plongeur 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 des talents de notre future brigade de cuisine.

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 dans un restaurant gastronomique et/ou hôtel 5 étoiles
Intransigeant sur l'hygiène et la sécurité (HACCP)
Exigences élevées envers la qualité de service et le respect des procédures
Très bon sens de l'organisation



CHÂTEAU *Louise*
DE LA VALLIÈRE

Poste

Assurer le nettoyage de la vaisselle, des couverts et du matériel de cuisine selon les normes HACCP et les procédures établies.
Assurer le nettoyage des locaux de cuisine ainsi que le débarrassage des poubelles
Maîtriser l'utilisation des produits d'entretien selon les dosages
Aider la cuisine dans des petites préparations ou dans la mise en place
Utiliser les machines à laver et autres matériels selon les procédures établies
Respecter le planning de travail afin de ne pas gêner la bonne marche de son service
Veiller à la sécurité dans les couloirs et signaler toute anomalie à ses supérieurs
Véhiculer l'image de l'hôtel par son attitude exemplaire

Compétences

Connaître l'organisation d'une cuisine
Connaître les règles d'hygiène et de sécurité
Précision et rapidité des gestes
Savoir organiser son travail
Capable d'être à l'écoute
Résistant(e) au stress
Autonome

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