

Et si vous aidiez la brigade en apportant votre savoir-faire pour éveiller les papilles de nos client(e)s ?

Le Bistro Yonnais, restaurant situé au cœur de la Roche-sur-Yon au sein de l'Hôtel Mercure, établissement 4**** et franchisé du Groupe Accor, est réputé pour la qualité de son service et de ses plats. Notre restaurant est placé dans les 5 premiers restaurants sur TRIPADVISOR !

Le saviez-vous ? Au Bistro Yonnais, vous intégrerez une entreprise où il fait bon travailler ! Et c'est grâce à l'ensemble de nos collaborateurs que nous sommes certifiés pour la première fois par le baromètre Great Place To Work, depuis septembre 2023.

Dans le cadre de notre développement, rejoignez notre établissement situé à la Roche-sur-Yon (85) en qualité de Chef / Cheffe de partie en CDI.

Sous la responsabilité de Franck, notre Chef de cuisine, et au fil des évolutions de notre carte, vous devrez :

- Réaliser de façon autonome la préparation des plats chauds et froids, composés de produits frais et de saison, dans le respect des normes d'hygiène HACCP ;
- Veiller à la présentation, à la qualité et à la bonne température des plats ;
- Coordonner la répartition des tâches confiées à votre équipe (commis, apprentis) ;
- Assurer le bon déroulement du service dans les délais impartis.

Venez assister le Chef et sa brigade si vous :

- Souhaitez travailler sur des produits frais et locaux en prêtant attention aux saisonnalités et préparer des repas cuisinés maison ;
- Accordez de l'importance aux règles d'hygiène alimentaire ;
- Avez envie de travailler dans une ambiance conviviale avec une équipe passionnée ;
- Appréciez le renouveau dans les plats que vous cuisinez, notre carte est renouvelée tous les 4 mois ! ;
- Avez déjà une expérience réussie dans ce domaine et que vous souhaitez nous partager votre pédagogie, votre sens du service, votre esprit d'équipe et votre implication ;
- Avez envie d'intégrer un bar incontournable de la Roche-sur-Yon.

Pour ne rien vous cacher, au Bistro Yonnais :

- Nous travaillons sur un rythme de 39 H 00 par semaine avec une rotation des horaires pour préserver au mieux votre équilibre vie pro/vie perso, soit 3 journées en coupures et 2 demi-journées ;
- Nous bénéficions d'un week-end sur deux non travaillé ;
- Nous disposons d'une rémunération composée d'un salaire fixe sur 12 mois, d'une prime variable sur objectifs au bout d'un an d'ancienneté et d'avantages en nature nourriture ;
- Nous bénéficions également d'avantages connexes tels qu'une mutuelle pour vous et votre famille, un accord d'intéressement pour partager les bénéfices de l'entreprise, un CSE ;
- Nous travaillons avec des équipements récents et performants ;
- Nous collaborons dans la bonne humeur, l'enthousiasme et l'envie de faire plaisir à nos clients ;
- Nous vous accompagnons dans votre nouveau poste à travers un parcours d'intégration ;
- Nous faisons partie du **Groupe Dubreuil**, ce qui nous permet de vous offrir des opportunités d'évolution.

Que vous soyez débutant(e) ou expérimenté(e), poussez notre porte et rejoignez nos équipes pour que, grâce à vous, nos clients profitent d'un délicieux moment !

Si nous avons attisé votre curiosité et que vous souhaitez avoir plus d'informations sur le poste, vous pouvez joindre Lucie BAUDRY au 07.89.26.24.64 ou par mail à baudry.lucie@groupeDubreuilHotels.com. Sinon, n'hésitez plus et postulez directement : <https://www.groupeDubreuil.com/offres/>

Rejoignez le Groupe DUBREUIL, un groupe familial diversifié et riche de ses nombreux métiers. Parce que les images parlent mieux que les mots, venez voir tout ce que nous sommes : https://www.youtube.com/watch?v=M_6PwkNucNw.