



Chef de Partie Cuisine saisonnier (H/F) :

-CDD 6 mois-

Le Relais & Château « **Château Louise de La Vallière** », avec ses 20 suites, son Spa et son restaurant gastronomique est 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 offre à ces clients une immersion totale dans l'histoire de France, sublimé par le design intérieur du maître décorateur Jacques Garcia.

A partir du 1^{er} avril pour un CDD de 6 mois nous vous proposons de nous rejoindre !

Vous avez une première expérience ou continue à vous former, vous êtes confirmé ou vous proposez des opportunités de vous développer encore.

Rejoindre le Relais & Château, « le Château Louise » Restaurant gastronomique et SPA à Reugny (37) c'est :

- Rejoindre un cadre de travail unique et fabuleux au cœur de la région choisie par les Rois de France, la Touraine.
- Avoir un poste sans coupure si vous le souhaitez
- Intégrer une équipe magique et professionnelle
- Avoir Week-end de repos en Rotation
- Obtenir de nombreuses opportunités d'évolution et même de CDI
- Recevoir une rémunération vraiment attractive
- Et aussi ...de nombreux avantages à venir ...promis on vous dira tout !

Rejoindre le Relais & Château, « le Château Louise » restaurant gastronomique et SPA est pour vous une évidence si :

- Vous avez toujours rêvé d'intégrer un cadre d'exception alliant le luxe et l'élégance à la française.
- Vous êtes un(e) véritable expert (e) de la cuisine gastronomique.
- Vous maîtrisez les normes hygiène et sécurité.
- Vous savez créer et suggérer de nouvelles recettes et des idées au chef.
- Vous connaissez la clientèle haut de gamme et ses exigences.
- Vous êtes rigoureux (se), minutieux (se) et vous possédez un fort esprit d'équipe.
- Vous êtes avant tout passionné (e) par votre métier, et vous disposez d'une première expérience réussie Restauration étoilée.

Nous en sommes convaincus, Vous êtes le talent, le/la collègue, que nous recherchons pour nous rejoindre dès que possible notre restaurant l'Amphitryon pour la saison !

Nous attendons votre candidature : Cv + lettre de motivation + date de disponibilité