



Chef de Partie Pâtisserie (H/F) :

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.

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
- Travailler dans un lieu où le cadre et le matériel sont à un fort niveau d'excellence.
- Recevoir une rémunération attractive + avantage indemnité repas et transport
- 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 rêver d'intégrer un cadre d'exception alliant le luxe et l'élégance à la française.
- Vous êtes un(e) véritable pro de la pâtisserie et des desserts à l'assiette.
- Vous maîtrisez les normes hygiènes et sécurité.
- Vous maîtrisez les techniques culinaires : pâtisserie, viennoiserie et boulangerie
- 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 !

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