

Deux CDI au Château de Montigny sur Aube (09.01.17)

Région Nord Bourgogne, près de Châtillon sur Seine

www.chateaudemontigny.com

www.facebook.com/chateaumontignysuraube/



1/ Un ou Une Chef de Cuisine, CDI, profil expérimenté uniquement

Notre cuisine est fortement orientée autour des légumes et des fruits de nos Vergers Potagers labélisés « Jardin Remarquable », en cours de conversion BIO.

Fort d'une première année test en 2016, nous lançons en 2017 une offre de petits banquets (de 20 à 40 personnes/banquet), et une table d'hôtes haut de gamme (4 à 15 personnes maximum/repas). Nous avons également une démarche de fabrication de petite restauration haut de gamme pour nos visiteurs en saison (Pâtisseries, Glaces, Sorbets, Macarons).

Le poste est en CDI. Le profil recherché est expérimenté (au moins 4 à 5 ans en cuisine service à table ou traiteur haut de gamme). Il faut une personne organisée, avec une très bonne autonomie. C'est le seul poste pour l'instant à plein temps en cuisine, avec « Extra » quand nécessaire.



Etre force de proposition sur les recettes de légumes et fruits, serait apprécié. Il faut posséder de bonnes relations interpersonnelles pour travailler avec les équipes de Services & Chambres, et avec les Jardiniers du Parc qui fournissent les matières premières fruits et légumes.

L'équipe de cuisine sera étoffée dans le futur, notamment dès que nous pourrons lancer notre « Ferme Auberge », dans les dépendances du Château.



Des facilités de logement existent près du Château.

Merci d'envoyer votre CV et lettre de motivation à Maximilien Kernbaum, maxik@noos.fr, tel 0603738058. N'hésitez pas à m'appeler si vous aviez des questions ou besoin de précision.

2/ Un ou Une Employé(e) polyvalente d'Hôtellerie (Services et Chambres), CDI, profil expérimenté uniquement

Le Château de Montigny sur Aube accueille des visiteurs dans son Parc et ses Vergers-Potagers « Jardin Remarquable ».

Dans le cadre de notre développement nous lançons une prestation de 5 Chambres d'Hôtes VIP, avec un service de Table d'Hôtes toute l'année (au minimum Petit Déjeuner, et/ou Déjeuner, Dîner). Nous avons également une prestation de banquets à piloter avec des services de 20 à 40 personnes/banquet (avec « Extra»). Enfin nous offrons une « petite restauration » Haut de Gamme dans l'Orangerie pour les visiteurs.

Le poste est en CDI. Le profil recherché est expérimenté (au moins 4/5 ans en hôtellerie/banquet milieu-haut de gamme).

Il faut une personne avenante, organisée, polyvalente, très sérieuse, avec une très bonne autonomie (seul poste à plein temps en service & chambres). Une connaissance de l'Anglais serait un plus.

Des facilités de logement existent près du Château.

Merci d'envoyer votre CV et lettre de motivation à Maximilien Kernbaum, maxik@noos.fr, tel 0603738058. N'hésitez pas à m'appeler si vous aviez des questions ou besoin de précision.

