



Château de Gilly
Grandes Etapes Françaises

COMMIS DE SALLE (H/F)

Poste à pourvoir en CDD dès que possible

38h45 par semaine

2 jours de repos consécutifs

Rejoindre le Château de Gilly c'est décider de vivre une expérience mémorable dans un château 5 étoiles au cœur des grands crus de Bourgogne, à 30 minutes de Dijon et de Beaune.

C'est travailler dans un établissement authentique au centre d'un village historique, composé de 48 chambres et suites mêlant élégance et respect des lieux et de notre restaurant Le Clos Prieur et son chef Julien Girard, avec ses assiettes à l'image de la région, belles et colorées.

C'est aussi rejoindre une maison de famille avec une équipe soudée et un encadrement bienveillant.

Idéalement vous avez une expérience réussie dans un établissement comparable, au sein du restaurant le Clos Prieur, vous assistez le chef de rang dans ses missions quotidiennes, vous contribuez au bon déroulement du service et de veiller au meilleur niveau de satisfaction de la clientèle.

Si nous avons le plaisir de vous accueillir au sein de nos équipes, vous bénéficierez des avantages suivants :

- Possibilité de logement saisonnier ou temporaire.
- De bons petits plats préparés avec amour par notre équipe de cuisine.
- Un équilibre vie privée/vie professionnelle, grâce à une flexibilité des horaires en fonction de vos besoins.
 - Possibilité de journée en continue en restauration.
 - Des pourboires à chaque fin de trimestre.
- Des opportunités de carrière dans de très belles maisons françaises

Si vous souhaitez nous rejoindre : heloise.nicolas@sources-caudalie.com