



ADJOINT DE DIRECTION EN ALTERNANCE (H/F)

PRÉSENTATION

Nous recrutons un(e) **Manager H/F en alternance** pour l'un de nos restaurants gastronomiques situé dans un lieu privilégié en Bords de Marne à Saint-Maur-des-Fossés, en Ile de France (94).

Le Garden Saint-Maur commence son histoire en 2017, après de nombreux travaux ayant pour but de rendre le lieu convivial, cosy et raffiné.

Grâce au Chef issu d'établissements étoilés, le restaurant est aujourd'hui reconnu comme une référence dans la gastronomie locale.

Nous souhaitons poursuivre dans cet axe, alliant qualité des produits, gourmandise et professionnalisme des équipes, le tout dans un contexte familial.

MISSIONS

Les équipes du Garden s'engagent à vous former sur les points suivants :

- Communiquer et manager (recrutement, formation, évaluation, planning des collaborateurs) afin de maintenir une ambiance de travail positive
- Garantir la qualité des produits et des services
- Veiller à la compréhension et la bonne application des process et des normes
- Contribuer à la gestion opérationnelle quotidienne du site (suivi du budget, des indicateurs de performance et du CA reporting, planning, encaissements)
- Lors d'un service vous contribuez au bon déroulement de celui-ci
- Vous réalisez des inventaires de fin de mois et en effectuez le reporting
- Rendre compte à sa hiérarchie de l'avancée de son travail ou de ses interventions
- Contribuer, par une relation chaleureuse et personnalisée, à la fidélisation des clients.
- Exercer ponctuellement toute autre activité nécessaire au bon fonctionnement

FORMATION

BTS, Licence, Master

QUALITÉ

Votre sens de la relation client, votre sourire, votre dynamisme, votre organisation, vous avez le goût du challenge, vous avez des compétences managériales et un sens du leadership

CONTACT

Mail : recrutement@le-garden.com - Tél : 01.55.96.98.70 - Site Internet : le-garden.com
Restaurant Le Garden - 29 Quai de Bonneuil, 94100 Saint-Maur-des-Fossés



MARKETING / COMMUNICATION EN ALTERNANCE (H/F)

PRÉSENTATION

Nous recrutons un(e) **responsable marketing et communication en alternance** pour l'un de nos restaurants gastronomiques situé dans un lieu privilégié en Bords de Marne à Saint-Maur-des-Fossés, en Ile de France (94).

Le Garden Saint-Maur commence son histoire en 2017, après de nombreux travaux ayant pour but de rendre le lieu convivial, cosy et raffiné.

Grâce au Chef issu d'établissements étoilés, le restaurant est aujourd'hui reconnu comme une référence dans la gastronomie locale.

Nous souhaitons poursuivre dans cet axe, alliant qualité des produits, gourmandise et professionnalisme des équipes, le tout dans un contexte familial.

MISSIONS

Les équipes du Garden s'engagent à vous former sur les points suivants :

- Sous la responsabilité de la chef de projet, vous avez en charge la gestion de la partie commerciale en assurant la vente, l'organisation et le bon déroulement des différents évènements (accueil, réception, service ...).
- Management et coordination des équipes impliquées sur les lieux (traiteur maison ou prestataires externes).
- Contribuer à l'évolution et à la visibilité des différents établissements au travers de supports de communication variés.
- Gestion des sites internet et des réseaux sociaux : rédaction des contenus, communication sur l'image de marque, amélioration du référencement, création de contenus digitaux, mise en page des menus.
- Gestion du service client : Traiter, accompagner et relancer les demandes clients, assurer les visites clients lors des demandes de réception.
- Élaboration des devis

FORMATION

BTS, Licence, Master

QUALITÉ

Votre sens de la relation client, votre sourire, votre dynamisme, votre organisation, vous êtes force de proposition

CONTACT

Mail : recrutement@le-garden.com - Tél : 01.55.96.98.70 - Site Internet : le-garden.com
Restaurant Le Garden - 29 Quai de Bonneuil, 94100 Saint-Maur-des-Fossés



APPRENTI(E) CUISINE (H/F)

PRÉSENTATION

Nous recrutons un(e) **apprenti(e) Cuisine H/F** pour l'un de nos restaurants gastronomiques situé dans un lieu privilégié en Bords de Marne à Saint-Maur-des-Fossés, en Ile de France (94).

Le Garden Saint-Maur commence son histoire en 2017, après de nombreux travaux ayant pour but de rendre le lieu convivial, cosy et raffiné.

Grâce au Chef issu d'établissements étoilés, le restaurant est aujourd'hui reconnu comme une référence dans la gastronomie locale.

Nous souhaitons poursuivre dans cet axe, alliant qualité des produits, gourmandise et professionnalisme des équipes, le tout dans un contexte familial.

MISSIONS

Les équipes du Garden s'engagent à vous former sur les points suivants :

- Apprendre à travailler des produits frais de qualité, en arrivage direct du marché de Rungis
- Participation à la mise en place suivant votre poste (garde manger, garniture, cuisson, pâtisserie, traiteur). Durant l'année vous changerez de poste sauf en cas de spécialisation.
- Apprentissage des techniques, les différents thèmes culinaires et l'organisation d'une cuisine Gastronomique
- Lors d'un service, vous contribuerez au dressage et à l'envoi des mets proposés
- Vous accomplirez les tâches de nettoyage quotidiennes et hebdomadaires en respectant les règles d'hygiène et de sécurité (HACCP)
- Apprentissage du compte rendu à votre hiérarchie concernant l'avancée de votre travail
- Contribuer à la satisfaction des clients.
- Exercer ponctuellement toute autre activité nécessaire au bon fonctionnement de la cuisine

FORMATION

BAC professionnel cuisine, CAP cuisine, BEP, Mention complémentaire, BTS

QUALITÉ

Votre esprit d'équipe, votre passion pour la cuisine, votre dynamisme, votre organisation, votre curiosité et votre rapidité seront appréciés.

CONTACT

Mail : recrutement@le-garden.com - Tél : 01.55.96.98.70 - Site Internet : le-garden.com
Restaurant Le Garden - 29 Quai de Bonneuil, 94100 Saint-Maur-des-Fossés



CHEF DE PARTIE (H/F)

PRÉSENTATION

Nous recrutons un(e) **Chef de partie H/F** pour l'un de nos restaurants gastronomiques situé dans un lieu privilégié en Bords de Marne à Saint-Maur-des-Fossés, en Ile de France (94).

Le Garden Saint-Maur commence son histoire en 2017, après de nombreux travaux ayant pour but de rendre le lieu convivial, cosy et raffiné.

Grâce au Chef issu d'établissements étoilés, le restaurant est aujourd'hui reconnu comme une référence dans la gastronomie locale.

Nous souhaitons poursuivre dans cet axe, alliant qualité des produits, gourmandise et professionnalisme des équipes, le tout dans un contexte familial.

MISSIONS

Sous la direction du Chef, vos principales missions seront :

- Réaliser les préparations culinaires relevant de votre partie
- Vous approchez des produits frais, de qualité, en arrivage direct du marché de Rungis.
Nous instaurons une politique du fait maison.
- Gérer l'approvisionnement et les stocks
- Perfectionner les recettes et l'élaboration de nouveaux plats
- Relayer les informations du chef auprès de votre équipe
- Manager les commis, apprentis et stagiaires
- Veiller au bon respect des normes d'hygiène et sécurité

FORMATION

Ecole hôtelière, CAP, BTS, ou équivalent

QUALITÉS

Nous sommes à recherche d'un passionné de gastronomie française qui n'aura pour seul but de faire vivre une expérience culinaire unique à nos clients au travers de créations savoureuse et travaillé.

CONTACT

Mail : recrutement@le-garden.com - Tél : 01.55.96.98.70 - Site Internet : le-garden.com
Restaurant Le Garden - 29 Quai de Bonneuil, 94100 Saint-Maur-des-Fossés



COMMIS DE CUISINE (H/F)

PRÉSENTATION

Nous recrutons un(e) **Commis de cuisine H/F** pour l'un de nos restaurants gastronomiques situé dans un lieu privilégié en Bords de Marne à Saint-Maur-des-Fossés, en Ile de France.

Le Garden Saint-Maur commence son histoire en 2017, après de nombreux travaux ayant pour but de rendre le lieu convivial, cosy et raffiné.

Grâce au Chef issu d'établissements étoilés, le restaurant est aujourd'hui reconnu comme une référence dans la gastronomie locale.

Nous souhaitons poursuivre dans cet axe, alliant qualité des produits, gourmandise et professionnalisme des équipes, le tout dans un contexte familial.

MISSIONS

Sous la direction du Chef, vos principales missions seront :

- Réalisation de la mise en place
- Vous approchez des produits frais, de qualité, en arrivage direct du marché de Rungis. Nous instaurons une politique du fait maison.
- Remplir les fonctions et tâches qui vous sont déléguées par le Chef de partie ou vos supérieurs.
- Vous aurez la responsabilité de contribuer au bon fonctionnement de la cuisine en accord avec les standards de l'établissement.
- Entretien et nettoyage du poste de travail
- Rangement et gestion des stocks
- Optimisez et adaptez l'organisation de la production pour répondre aux besoins du service.

FORMATION

Ecole hôtelière, CAP, BTS, ou équivalent

QUALITÉS

Nous sommes à recherche d'un passionné de gastronomie française qui n'aura pour seul but de faire vivre une expérience culinaire unique à nos clients au travers de créations savoureuse et travaillé.

CONTACT

Mail : recrutement@le-garden.com - Tél : 01.55.96.98.70 - Site Internet : le-garden.com
Restaurant Le Garden - 29 Quai de Bonneuil, 94100 Saint-Maur-des-Fossés



CHEF DE RANG (H/F)

PRÉSENTATION

Nous recrutons un(e) **Chef de rang H/F** pour l'un de nos restaurants gastronomiques situé dans un lieu privilégié en Bords de Marne à Saint-Maur-des-Fossés, en Ile de France (94).

Le Garden Saint-Maur commence son histoire en 2017, après de nombreux travaux ayant pour but de rendre le lieu convivial, cosy et raffiné.

Grâce au Chef issu d'établissements étoilés, le restaurant est aujourd'hui reconnu comme une référence dans la gastronomie locale.

Nous souhaitons poursuivre dans cet axe, alliant qualité des produits, gourmandise et professionnalisme des équipes, le tout dans un contexte familial.

MISSIONS

Sous la direction du maître d'hôtel vous devrez offrir un service courtois, professionnel, efficace et personnalisé afin de maximiser la satisfaction de notre clientèle exigeante.

- Effectuer la mise en place des tables avant chaque service
- Vérifier le bon déroulement du service
- Gestion des échanges entre la cuisine et la salle
- Assurer un accueil et un suivi clientèle de qualité
- Formation et gestion du personnel de salle

FORMATION

Ecole hôtelière, CAP, BTS, ou équivalent

QUALITÉS

Votre sens de la relation client, votre sourire, votre dynamisme, vos capacités managériales et votre sens de l'organisation et du service

CONTACT

Mail : recrutement@le-garden.com - Tél : 01.55.96.98.70 - Site Internet : le-garden.com
Restaurant Le Garden - 29 Quai de Bonneuil, 94100 Saint-Maur-des-Fossés