



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



APPRENTI(E) TRAITEUR (H/F)

PRÉSENTATION

Nous recrutons un(e) **apprenti(e) TRAITEUR 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
- Sous la responsabilité de la Cheffe Traiteur, vous participez à la mise en place des événements (mariages, anniversaire, baptême, ...)
- Apprentissage des techniques, les différents thèmes culinaires et l'organisation d'un service traiteur
- 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 traiteur, 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



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



APPRENTI(E) PÂTISSERIE (H/F)

PRÉSENTATION

Nous recrutons un(e) **apprenti(e) Pâtisserie 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
- Sous la responsabilité du Chef Pâtissier, vous participez à la mise en place de la pâtisserie
- Apprentissage des techniques, les différents thèmes culinaires et l'organisation d'un service traiteur
- 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 pâtisserie, 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



APPRENTI(E) SALLE (H/F)

PRÉSENTATION

Nous recrutons un(e) **Serveur 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 :

- Servir le client dans le respect des standards de qualité (rapidité, prestation d'accueil, qualité de l'information)
- Effectuer la mise en place complète de la salle.
- Effectuer les tâches de débarrassage, mise en place des tables, service des plats et boissons dans le respect des procédures applicables.
- 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.
- Prendre en compte et anticiper les besoins du client.
- Exercer ponctuellement toute autre activité nécessaire au bon fonctionnement du service

FORMATION

BAC professionnel salle, CAP, BEP, Mention complémentaire,

QUALITÉ

Votre esprit d'équipe, votre passion pour la sommellerie, votre dynamisme, votre organisation et votre curiosité 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