

LE PARCHAMP

PARIS BOULOGNE

Commis de Salle H/F

(Code Insee : 561b)

Le Parchamp, Paris Boulogne, a Tribute Portfolio Hôtel

Inspiré par son environnement naturellement Boulonnais, l'établissement Le Parchamp, hôtel 4*, crée un lien entre la nature et le modernisme.

Nous sommes le trésor caché en dehors de Paris, avec des surprises inattendues. Un lieu où nous vous invitons à découvrir et à trouver plus que ce que vous attendiez.

L'hôtel, sous enseigne Tribute Portfolio fait partie d'un ensemble de Boutique Hôtels indépendants qui se distinguent par leur esprit anticonformiste et la volonté de connecter les personnes et les lieux.

Le Parchamp offre :

- 123 chambres
- 1 restaurant avec terrasse et Bar
- 1 rooftop avec vue panoramique
- 2 salles de réunions

Le Parchamp recherche un Commis de Salle H/F pour assurer les missions suivantes :

- Intervenir successivement sur tous les domaines du service en salle (mise en place, débarrassage, rangement, etc.)
- Servir et desservir les tables
- Organiser et entretenir les offices avant et après chaque service
- Participer au bon déroulement du service en effectuant les tâches confiées par le Chef de Rang
- Participer à l'ouverture et à la clôture des différents services du restaurant
- Veiller au respect du matériel de l'hôtel

Profil recherché :

- Aimer le contact avec la clientèle
- Maîtriser l'anglais
- Excellente présentation
- Véritable esprit d'équipe

Avantages :

- Prise en charge des transports en commun à 50 %
- Prise en charge de la mutuelle isolée à 75% par l'employeur
- Indemnité nourriture
- Tarifs préférentiels dans tous les hôtels du groupe Marriott



LE PARCHAMP

PARIS BOULOGNE

Plongeur H/F

(Code Insee : 561b)

Le Parchamp, Paris Boulogne, a Tribute Portfolio Hôtel

Inspiré par son environnement naturellement Boulonnais, l'établissement Le Parchamp, hôtel 4*, crée un lien entre la nature et le modernisme.

Nous sommes le trésor caché en dehors de Paris, avec des surprises inattendues. Un lieu où nous vous invitons à découvrir et à trouver plus que ce que vous attendiez.

L'hôtel, sous enseigne Tribute Portfolio fait partie d'un ensemble de Boutique Hôtels indépendants qui se distinguent par leur esprit anticonformiste et la volonté de connecter les personnes et les lieux.

Le Parchamp offre :

- 123 chambres
- 1 restaurant avec terrasse et Bar
- 1 rooftop avec vue panoramique
- 2 salles de réunions

Le Parchamp recherche un Plongeur H/F pour assurer les missions suivantes :

- Assurer le nettoyage de la vaisselle et du matériel de cuisine en veillant au respect des règles HACCP
- Réaliser le nettoyage de la plonge
- Débarrasser et nettoyer les poubelles
- Participer à l'entretien des sols cuisine et couloirs
- Ranger la vaisselle, les ustensiles et le matériel de manière rationnelle
- Respecter et utiliser avec précautions les produits d'entretiens selon les dosages recommandés

Profil recherché :

- 1 à 2 années d'expérience sur un poste similaire
- Maîtriser le français

Avantages :

- Prise en charge des transports en commun à 50 %
- Prise en charge de la mutuelle isolée à 75% par l'employeur
- Indemnité nourriture
- Tarifs préférentiels dans tous les hôtels du groupe Marriott



LE PARCHAMP

PARIS BOULOGNE

Commis de Cuisine H/F

(Code Insee : 561d)

Le Parchamp, Paris Boulogne, a Tribute Portfolio Hôtel

Inspiré par son environnement naturellement Boulonnais, l'établissement Le Parchamp, hôtel 4*, crée un lien entre la nature et le modernisme.

Nous sommes le trésor caché en dehors de Paris, avec des surprises inattendues. Un lieu où nous vous invitons à découvrir et à trouver plus que ce que vous attendiez.

L'hôtel, sous enseigne Tribute Portfolio fait partie d'un ensemble de Boutique Hôtels indépendants qui se distinguent par leur esprit anticonformiste et la volonté de connecter les personnes et les lieux.

Le Parchamp offre :

- 123 chambres
- 1 restaurant avec terrasse et Bar
- 1 rooftop avec vue panoramique
- 2 salles de réunions

Le Parchamp recherche un Commis de Cuisine H/F pour assurer les missions suivantes :

- Mettre en œuvre les directives du chef de cuisine pour la production alimentaire
- Mettre en place la chaîne de distribution et la distribution des produits (froide et chaude)
- Préparer les postes de travail avec tout le matériel essentiel pour le bon déroulement des différents services et assure le nettoyage des plans de travail utilisés pour la confection des repas et lors du service
- Respecter et faire respecter le matériel de cuisine, surveiller la qualité des produits et la mise en place.
- Assister son Chef de Partie dans la préparation des produits qui lui est confiée dans le but de participer à l'assurance de la qualité du service.
- Appliquer les procédures en matière d'hygiène alimentaire et culinaire ainsi que les normes de sécurité en vigueur (HACCP, etc.)
- Réceptionner les marchandises

Profil recherché :

- CAP de cuisine
- Expérience de 2 ans minimum sur hôtel 4 ou 5 étoiles

Avantages :

- Prise en charge des transports en commun à 50 %
- Prise en charge de la mutuelle isolée à 75% par l'employeur
- Indemnité nourriture
- Tarifs préférentiels dans tous les hôtels du groupe Marriott

