

CHEF DE RANG

Restaurant Régis et Jacques Marcon

St Bonnet le Froid (43)

Entre Ardèche et Hte Loire 1130 m

A 100 km Lyon et 50 km St Etienne

Fondée en 1948, la Maison Marcon compte aujourd'hui parmi les établissements les plus réputés de la haute gastronomie française.

Dirigée depuis 1979 par Régis Marcon, chef étoilé, et son épouse Michèle, ils travaillent maintenant en relais avec leur fils Jacques et son épouse Laetitia. Les établissements sont au nombre de 9, le principal Restaurant Gastronomique 3* Michelin (4^{ème} table mondiale sur la liste), adhérant à la chaine Relais et Châteaux, au guide des grandes tables du monde, certifié Ecolabel Européen ; l'hôtel 4*, le bistrot La Coulemelle ; le Clos des Cimes 3*; La Découverte 3*; La Chanterelle Boulangerie Pâtisserie ; La Maison du Champignon ; l'Ecole de cuisine (depuis 1982) et le SPA « Les Sources du Haut Plateau » tenu par son autre fils Thomas depuis 2015.

Ces maisons sont une expérience unique à la fois pour les visiteurs et les employés désireux d'acquérir une expérience dans cette ambiance de travail en moyenne montagne.

MISSIONS

- Diriger une équipe, gérer un rang
- Prendre des responsabilités
- Mise en place du service

PROFIL

- Compétence en restauration gastronomique
- Envie de vivre une expérience afin de promouvoir une cuisine inspirée de son environnement (cuisine Régis et Jacques Marcon)

| Savoir-être | Savoir-faire | Savoir |
|--|----------------------------------|---|
| Souriant Bonne tenue Bonne allocution Ponctualité | Organisation Savoir anticiper | Connaissances du métier Anglais souhaité |

INFORMATIONS

Activité saisonnière 9 mois (CDD) à partir de début avril

Envoyez votre CV et lettre de motivation à recrutement@regismarcon.fr