

COMMIS DE SALLE

Bistrot/Brasserie « LA COULEMELLE »

St Bonnet le Froid (43)

Entre Ardèche et Hte Loire 1130 m

A 100 km Lyon et 50 km St Etienne

Fondées en 1948, les Maisons Marcon comptent aujourd'hui parmi les établissements les plus réputés de la haute gastronomie française.

Dirigées 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 restaurant gastronomique, l'hôtel Relais et Châteaux, les deux hôtels au village Le Clos des Cimes, La Découverte, la Boulangerie Pâtisserie, l'Ecole de Cuisine, Le SPA, la maison du champignon et La Coulemelle, le restaurant des débuts de Régis Marcon, là même où il a obtenu sa 3^{ème} étoile. C'est dans cet établissement qu'il perpétue la tradition avec une cuisine familiale de Bistrot à la fois gourmande et généreuse. Ce Bistrot est un peu l'âme des maisons, situé au centre du village. On y sert une cuisine gourmande pour satisfaire les nostalgiques de ce lieu emblématique, et une cuisine légère et goûteuse pour compléter l'offre du Centre SPA et Sportif « Les Sources du Haut Plateau », espace de bien-être animé par leur 2^{ème} fils Thomas.

Ces maisons sont des lieux uniques pour les clients gourmands et des employés voulant acquérir une expérience d'hôtellerie et de restauration.

MISSIONS

- Assurer un service de style Bistrot moderne au sein d'une petite équipe
- Vous êtes spontané, aimant le challenge
- Prêt à faire vivre une expérience gastronomique reflétant la cuisine de Régis et Jacques Marcon

PROFIL

- Vous disposez d'une expérience dans le domaine de la restauration
- Vous aimez le contact avec le client, l'ambiance d'un restaurant à caractère familial

INFORMATIONS

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

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