

# PLONGEUR

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<sup>ème</sup> 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

- Etre à même d'assurer le nettoyage d'une vaisselle fine, couverts et verreries
- Nettoyage batterie avec matériel moderne
- Assurer le rangement matériel pour une meilleure organisation d'un travail d'équipe
- Mettre en place des locaux propres, agréables à vivre
- Vous participez à des travaux préliminaires de préparation cuisine

## PROFIL

- Vous justifiez d'un minimum d'expérience dans le domaine de nettoyage et de l'entretien en hôtellerie restauration
- Vous êtes vous-même propre et organisé
- Assurer un parfait entretien et lavage avec matériel performant « winterhalter » leader mondial dans le domaine de la laverie

Savoir-être	Savoir-faire	Savoir
Tenue correcte Ponctualité	Maîtrise des différents travaux de nettoyage Organisation Etre autonome	Savoir mettre en place un inventaire

## INFORMATIONS

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

Envoyez votre CV et lettre de motivation à : [recrutement@regismarcon.fr](mailto:recrutement@regismarcon.fr)