

Beau Rivage

GENÈVE 1865

Beau-Rivage est façonné depuis sa création en 1865 par d'illustres visiteurs et des personnalités historiques qui contribuent à la grandeur de la maison. Inaugurés en 2017, les étages célestes avec les suites Eleanor Roosevelt et La Résidence, ainsi que 6 duplex, viennent compléter les suites historiques et les 80 chambres. Face au jet d'eau et au Mont-Blanc, la maison est idéalement située. Le restaurant Le Chat-Botté est une étape gastronomique incontournable à Genève. Récompensé d'un 18/20 au Gault & Millau et d'une étoile au guide Michelin, le Chef Dominique Gauthier dévoile également ses talents culinaires au Bar et lors des réceptions données dans les salons.

Vous (H/F) souhaitez développer ou confirmer vos compétences, nous vous invitons, **dès AVRIL 2019**, à rejoindre les équipes de la Maison Beau-Rivage pour un stage de 6 mois dans le département de la Restauration au sein du :

Chat-Botté 1* Michelin

Vous travaillerez en étroite collaboration avec l'équipe des petits-déjeuners ainsi que du restaurant 1* Michelin, Le Chat-Botté. Vous apprendrez les techniques d'un service gastronomique et serez un véritable soutien dans l'organisation de la Brigade. Vous développerez vos connaissances professionnelles et culinaires et serez amené à suivre des consignes précises et strictes.

Ensemble : Vous découvrirez le travail en équipe et la cohésion de groupe. Vous apprendrez à communiquer et à partager vos compétences afin de contribuer à la qualité de service.

Excellence : C'est notre Leit-motiv, c'est pourquoi votre savoir-faire et savoir-être seront développés quotidiennement. Grâce à notre équipe d'experts, vous pourrez découvrir vos forces et progresser au sein de notre Maison. Vous contribuerez directement à la satisfaction de notre clientèle exigeante et internationale.

Innovation : Vous pourrez proposer des solutions afin que nous puissions nous améliorer de manière continue. Toutes les idées et suggestions seront étudiées et vous pourrez contribuer à l'optimisation de nos procédures.

Respect : Une famille comme Beau-Rivage respecte ses valeurs et sa clientèle. Nous respectons nos produits ainsi que les services proposés. C'est pourquoi vous mettrez tout en œuvre pour répondre aux attentions de tous : clients, collaborateurs et Direction.

Vous nous apporterez :

Votre formation au sein d'une école hôtelière Suisse uniquement.

Votre personnalité rigoureuse et soignée

Votre caractère jovial et avenant.

Votre courtoisie, bienveillance, professionnalisme et flexibilité.

Votre aisance relationnelle.

Votre excellente présentation.

Votre maîtrise de l'anglais et du français.

Nous vous offrons la possibilité de prendre plus confiance en vous dans le monde professionnel. Vous aurez la chance de découvrir un hôtel de luxe doté d'une âme, d'une vision et de valeurs communes. Notre apprentissage sera encadré et nous mettrons à votre disposition les moyens pour contribuer à votre développement personnel et professionnel.

