

Fiche de poste offre d'emploi ALTERNANCE

NOM ET COORDONNÉES COMPLÈTES DE L'ENTREPRISE :

Nom : **ARTELOGE**

Adresse : **84 Quai Joseph Gillet, 69004 Lyon**

Mail : Jgaudin@arteloge.com ou ielmansar@arteloge.com Tél. : **0472104444**

Site web : **www.arteloge.com**

CONTACT :

Nom : El MANSAR Inès

Fonction : Assistante RH

Mail : ielmansar@arteloge.com Tél. : 0787596142

CONCEPT ET CULTURE DE L'ENTREPRISE :

Le Groupe **ARTELOGE**, Leader de l'hôtellerie indépendante lyonnaise, est réputé pour son excellence en matière de service.

Chacun de nos 6 établissements a sa particularité, une identité forte : Hôtels du 3*** au 5***** étoiles, séduisant une clientèle d'affaires ou de loisir, dotés de SPA, ou accolés à des restaurants allant de la brasserie au restaurant étoilé.

Tout établissements confondus, notre groupe dispose de 649 Chambres sur Lyon, plus de 2500 m2 d'espaces séminaires, 8500 m2 d'espaces bien être.

Nous donnons aujourd'hui l'opportunité de nous rejoindre au sein d'un **GROUPE structuré, familial, avec des valeurs humaines fortes.**

AMPLITUDE HORAIRE ET JOURS DE FERMETURE DE L'ÉTABLISSEMENT :

4 Hôtels du groupe ARTELOGE ont chacun un besoin en **cuisine.**

- **Hôtel ParkEst** : Notre restaurant Italien, le Terminal 50, basé à Genas : capacité 150 couverts (intérieur et terrasse. Restaurant ouvert du Lundi au vendredi (100-120 couverts jour).
- **Hôtel ParkSaône** : Restaurant « Tibone et Dorade » ouvert du Lundi au vendredi (80 à 200 couverts jour).
- **Hôtel Lyon Métropole ****** : La "Brasserie Lyon Plage", restaurant de L'hôtel LYON METROPOLE **** accueille à la fois une clientèle affaires et détente, midi et soir, 7 jours sur 7. Service en continu.
- **Hôtel Lyon Ouest** : Restaurant de l'Hôtel, Quai 50 (120 couverts le midi et 60 le soir). Restaurant ouvert du lundi au vendredi.

L'amplitude horaire dépendra du type de contrat.

NATURE DU POSTE À POURVOIR :

X **Cuisine** Service en salle Accueil/réception Bar Sommellerie Boulangerie x **Pâtisserie**

Boucherie Poissonnerie Fromagerie Charcuterie Traiteur Chocolaterie

x **Apprentissage** x **Contrat pro** Stagiaire

DIPLÔME RECHERCHÉ : CAP / BAC PRO / BREVET PROFESSIONNEL / MC / BTS / LICENCE / BTM

MISSIONS ET ACTIVITÉS PRINCIPALES DU POSTE À POURVOIR :

Missions du poste : **APPRENTI EN CUISINE** : **COMMIS DE CUISINE**

- Participer activement à la production et au service
- Etre capable d'occuper l'ensemble des postes froids en cuisine
- Initiation à la préparation des plats en suivant les fiches techniques
- Etre force de proposition et d'amélioration
- Contrôler la réception des marchandises et le respect des règles d'hygiène par le fournisseur
- Entretien de la cuisine et des locaux annexes.

CARACTÉRISTIQUES DU POSTE :

Horaires, salaires, composition de l'équipe de travail (liens hiérarchiques et fonctionnels), échéance du poste à pourvoir

En tant qu'apprenti en cuisine, vous êtes un membre à part entière de l'équipe de cuisine et sous la supervision du chef de cuisine.

Rentrée 2023

Salaires réglementés en apprentissage

COMPÉTENCES OPÉRATIONNELLES ET COMPORTEMENTALES RECHERCHÉES :

Profil recherché :

- Être à l'écoute, disponible, rigoureux, polyvalent.

Avoir l'envie d'apprendre et de découvrir ce monde. L'organisation et la rigueur feront la différence, car nous recevons une clientèle exigeante, et nombreuse !

LOGO DE L'ENTREPRISE :

