



Château de l'Île
& Spa

Grandes Etapes Françaises

Réceptionniste (H/F)

Vous...

- aimez le contact humain
- avez le sens du service client
- parlez l'anglais et d'autres langues étrangères
- êtes organisé(e), rigoureux(se), enthousiaste
- faites preuve d'écoute et d'adaptabilité face à l'imprévu
- rêvez de travailler dans un cadre unique

Rejoignez l'équipe dynamique de la Réception du Château de l'Île, château-hôtel 5* près de Strasbourg.

Vos avantages :

- CDI à temps complet
- Horaires continus matin ou après-midi
- Logement et repas possible sur place
- Heures supplémentaires majorées
- Ouverture possible d'un Compte Épargne Temps
- Chèques-cadeau en fin d'année
- Comité social et économique d'entreprise (CE) pour vivre des moments conviviaux en équipe
- Expérience 'Vis ma vie de client' permettant de tester en conditions réelles une nuit à l'hôtel, un dîner au restaurant bistronomique
- Avantages 'Team Château' pour offrir ou s'offrir la vie de château à petit prix
- Développement des compétences et encouragements à la formation
- Tour d'horizon des différents métiers de la 'Team Château'
- Intégrer une équipe dynamique, à l'esprit jeune
- Travailler dans un cadre enchanteur

Vos missions :

- Vous assurer un service complet entre l'accueil, le suivi administratif, les encaissements, les informations clients, la prise de réservation
- Vous êtes garant(e) de l'expérience client durant son séjour
- Vous répondez à toute attente de la clientèle, tant française qu'internationale
- Vous êtes en relation avec l'ensemble des services de l'hôtel et assurez la bonne coordination des informations.



Château de l'Île
& Spa

Grandes Etapes Françaises

Réceptionniste de nuit (H/F)

Vous...

- aimez le contact humain
- avez le sens du service client
- parlez l'anglais et d'autres langues étrangères
- êtes organisé(e), rigoureux(se), enthousiaste et polyvalent(e)
- faites preuve d'écoute, d'adaptabilité face à l'imprévu et d'initiative
- rêvez de travailler dans un cadre unique

Rejoignez l'équipe dynamique de la Réception du Château de l'Île, château-hôtel 5* près de Strasbourg.

Vos avantages :

- CDI à temps complet
- Horaires continus de nuit
- Rythme de travail : alternance entre une semaine de 3 jours travaillés et une semaine de 4 jours travaillés
- Logement et repas possible sur place
- Heures supplémentaires majorées
- Ouverture possible d'un Compte Épargne Temps
- Chèques-cadeau en fin d'année
- Comité social et économique d'entreprise (CE) pour vivre des moments conviviaux en équipe
- Expérience 'Vis ma vie de client' permettant de tester en conditions réelles une nuit à l'hôtel, un dîner au restaurant bistronomique
- Avantages 'Team Château' pour offrir ou s'offrir la vie de château à petit prix
- Développement des compétences et encouragements à la formation
- Tour d'horizon des différents métiers de la 'Team Château'
- Intégrer une équipe dynamique, à l'esprit jeune
- Travailler dans un cadre enchanteur

Vos missions :

- Vous êtes en charge de la totalité du fonctionnement de l'établissement durant la nuit : accueil, relation clientèle, prise de réservation, encaissements, facturation, restauration de nuit, sécurité des biens et des personnes, suivi administrative
- Vous êtes garant(e) de l'expérience client durant la nuit
- Vous répondez à toute attente de la clientèle, tant française qu'internationale
- Vous êtes en relation avec l'ensemble des services de l'hôtel et assurez la bonne coordination des informations.



Château de l'Île
& Spa

Grandes Etapes Françaises

Chef de rang (H/F)

Vous...

- aimez le contact humain
- partagez votre attachement à la gastronomie
- avez le sens du service client
- êtes volontaire, rigoureux(se), enthousiaste et avenant(e)
- parlez l'anglais et d'autres langues étrangères
- rêvez de travailler dans un cadre unique

Rejoignez l'équipe dynamique du Restaurant du Château de l'Île, hôtel-restaurant près de Strasbourg.

Notre restaurant bistrannique : La Winstub de l'Île, met en valeur les produits locaux et de saison. La diversité de notre clientèle vous permet d'élargir vos domaines de compétence : service à la carte, banquetting, brunch, bar et petit déjeuner...

Vos avantages :

- CDI à temps complet
- Journées continues dans la mesure du possible
- Logement et repas possible sur place
- Heures supplémentaires MAJORÉES
- Ouverture possible d'un Compte Épargne Temps
- Chèques-cadeau en fin d'année
- Comité social et économique d'entreprise (CE) pour vivre des moments conviviaux en équipe
- Expérience 'Vis ma vie de client' permettant de tester en conditions réelles une nuit à l'hôtel, un dîner au restaurant bistrannique
- Avantages 'Team Château' pour offrir ou s'offrir la vie de château à petit prix
- Développement des compétences et encouragements à la formation
- Tour d'horizon des différents métiers de la 'Team Château'
- Intégrer une équipe dynamique, à l'esprit jeune
- Travailler dans un cadre enchanteur
- Participer à une aventure gastronomique mettant en valeur la richesse des produits locaux

Vos missions :

- Mise en place du restaurant et des salons privés
- Accueil et service des clients
- Mise en avant des plats de la carte
- Rôle de conseil auprès de la clientèle
- Garant(e) de l'expérience client durant son repas
- En relation avec l'ensemble des services du Château de l'Île et assurez la bonne coordination des informations.



Château de l'Île
& Spa

Grandes Etapes Françaises

Femme et valet de chambre (H/F)

Vous...

- avez le souci du détail, de la propreté et de la qualité.
- aimez le contact avec la clientèle et leur faire plaisir
- êtes organisé(e), rigoureux(se), enthousiaste et ponctuel(le)
- savez faire face à l'imprévu
- aimez travailler en équipe
- rêvez de travailler dans un cadre unique

Rejoignez notre équipe d'étage du Château de l'Île, château-hôtel 5* près de Strasbourg.

Vos avantages :

- Contrat flexible selon vos disponibilités
- Horaires continus matin ou après-midi
- Logement et repas possible sur place
- Ouverture possible d'un Compte Épargne Temps
- Chèques-cadeau en fin d'année
- Comité social et économique d'entreprise (CE) pour vivre des moments conviviaux en équipe
- Expérience 'Vis ma vie de client' permettant de tester en conditions réelles une nuit à l'hôtel, un dîner au restaurant bistronomique
- Avantages 'Team Château' pour offrir ou s'offrir la vie de château à petit prix
- Développement des compétences et encouragements à la formation
- Travailler dans un cadre enchanteur

Vos missions :

- Vous assurez la propreté, l'hygiène et le bon état général des chambres, salles de bain, lieux communs et spa.
- Vous êtes garant(e) de l'approvisionnement du linge, des produits d'accueil en chambre et dans les offices.
- Vous contribuez à la satisfaction du client, à la bonne image de l'établissement par la qualité de votre travail et de votre comportement.
- Vous travaillez dans le respect des normes de qualité et des procédures définies par l'établissement.



Château de l'Île
& Spa

Grandes Etapes Françaises

Commis (H/F)

Vous...

- êtes animé(e) par les métiers de la cuisine
- êtes rigoureux(se), créatif(ve) et organisé(e)
- avez à cœur de travailler des produits frais, locaux et de saison
- aimez le travail en équipe
- souhaitez nous faire partager vos idées
- rêvez de travailler dans un cadre unique

Rejoignez la brigade de cuisine du Château de l'Île, hôtel-restaurant près de Strasbourg.

Guidé(e) par l'expérience de Yannick Mattern, notre Chef de cuisine, vous travaillez une carte bistronomique mais aussi des menus pour les événements festifs et professionnels. La diversité de notre clientèle vous permet d'élargir vos domaines de compétence : service à la carte, banquetting, mariage, brunch...

Vos avantages :

- Logement et repas possible sur place
- Heures supplémentaires MAJORÉES
- Ouverture possible d'un Compte Épargne Temps
- Chèques-cadeau en fin d'année
- Comité social et économique d'entreprise (CE) pour vivre des moments conviviaux en équipe
- Expérience 'Vis ma vie de client' permettant de tester en conditions réelles une nuit à l'hôtel, un dîner au restaurant bistronomique
- Avantages 'Team Château' pour offrir ou s'offrir la vie de château à petit prix
- Développement des compétences et encouragements à la formation
- Tour d'horizon des différents métiers de la 'Team Château'
- Intégrer une équipe dynamique, à l'esprit jeune
- Travailler dans un cadre enchanteur
- Participer à une aventure gastronomique mettant en valeur la richesse des produits locaux

Vos missions :

- Préparer et cuisiner les produits
- Participer à la gestion quotidienne de la cuisine
- Veiller au respect des techniques et des règles d'hygiène de la norme HACCP
- Garant(e) de l'expérience client durant son repas
- Être force de proposition pour de nouvelles recettes qui viendront enrichir la carte avec la réalisation et la mise à jour des fiches techniques.



Château de l'Île
& Spa

Grandes Etapes Françaises

Chef de partie (H/F)

Vous...

- êtes animé(e) par les métiers de la cuisine
- êtes rigoureux(se), créatif(ve) et organisé(e)
- avez à cœur de travailler des produits frais, locaux et de saison
- aimez le travail en équipe et la manager
- savez anticiper et avez des qualités de gestionnaire
- souhaitez nous faire partager vos idées
- rêvez de travailler dans un cadre unique

Rejoignez la brigade de cuisine du Château de l'Île, hôtel-restaurant près de Strasbourg.

Guidé(e) par l'expérience de Yannick Mattern, notre Chef de cuisine, vous travaillez une carte bistronomique mais aussi des menus pour les événements festifs et professionnels. La diversité de notre clientèle vous permet d'élargir vos domaines de compétence : service à la carte, banquetting, mariage, brunch...

Vos avantages :

- Logement et repas possible sur place
- Heures supplémentaires MAJORÉES
- Ouverture possible d'un Compte Épargne Temps
- Chèques-cadeau en fin d'année
- Comité social et économique d'entreprise (CE) pour vivre des moments conviviaux en équipe
- Expérience 'Vis ma vie de client' permettant de tester en conditions réelles une nuit à l'hôtel, un dîner au restaurant bistronomique
- Avantages 'Team Château' pour offrir ou s'offrir la vie de château à petit prix
- Développement des compétences et encouragements à la formation
- Tour d'horizon des différents métiers de la 'Team Château'
- Intégrer une équipe dynamique, à l'esprit jeune
- Travailler dans un cadre enchanteur
- Participer à une aventure gastronomique mettant en valeur la richesse des produits locaux

Vos missions :

- Assurer la responsabilité de votre partie : fabrication, mises en place, dressage, envoi, conditionnement, nettoyage, rangement
- Organiser, encadrer, former et contrôler le travail des commis
- Veiller au respect des techniques et des règles d'hygiène de la norme HACCP
- Participer à la bonne gestion de la cuisine : fiches techniques, gestion des stocks...
- Garant(e) de l'expérience client durant son repas
- Être force de proposition pour de nouvelles recettes qui viendront enrichir la carte avec la réalisation et la mise à jour des fiches techniques.