

**OFFRE D'EMPLOI - CDI**  
**ASSISTANT DIRECTEUR DE RESTAURANT (H/F)**  
**BRASSERIE LA VERANDA**

DESCRIPTION DU WALDORF ASTORIA TRIANON PALACE

Situé en bordure du Parc du Château de Versailles, dans un véritable écrin de verdure, le Waldorf Astoria Versailles – Trianon Palace propose à ses hôtes de découvrir 199 chambres et suites au sein du Trianon Palace \*\*\*\*\* ainsi que son Pavillon\*\*\*\*; un restaurant brasserie “La Véranda” et son Bar galerie, un restaurant gastronomique étoilé “Gordon Ramsay”; des salons et centres de conférences pour l’organisation de divers événements; ainsi qu’un centre fitness et son luxueux Spa Guerlain.

NOTRE RESTAURANT LA VERANDA

Notre restaurant - La Véranda - propose une exquise cuisine de brasserie française, continentale et contemporaine agrémentée d’une riche carte des vins dans un cadre précieux disposant d’une terrasse extérieure donnant sur le Parc du Château de Versailles.

Notre restaurant est ouvert 7j/7, et assure le service du petit déjeuner, du déjeuner et du dîner.

DESCRIPTION DE L’OFFRE

En relation avec le Restaurant Manager et l’ensemble des autres services du domaine, l’**Assistant Directeur de Restaurant H/F** – est responsable du bon déroulement des services, de sa rentabilité, de la satisfaction des clients, ainsi que la bonne prise en charge des collaborateurs.

Poste à pouvoir dès que possible en CDI

Salaire à définir en fonction du profil

VOS MISSIONS

- Gérer l'équipe composée de 20 personnes pour lui permettre d'atteindre tout son potentiel et délivrer une expérience unique à nos clients du petit-déjeuner au dîner,
- Maîtriser le service en salle avec une forte présence opérationnelle,
- Veiller aux respects des procédures de notre domaine et du groupe Hilton,
- Collaborer étroitement avec les autres services du domaine afin d'en garantir le bon fonctionnement,
- Optimiser les réservations avec les hôtes et hôtesse de La Véranda,
- Optimiser le revenu du restaurant en gérant les coûts,
- Faire le suivi du matériel avec le Stewarding,
- Former et développer l'équipe,
- Etre force de proposition avec pour seul objectif de satisfaire notre clientèle.

**OFFRE D'EMPLOI - CDI**  
**ASSISTANT DIRECTEUR DE RESTAURANT (H/F)**  
**BRASSERIE LA VERANDA**

**PROFIL RECHERCHE**

- Vous êtes un vrai Leader : vous aimez travailler en équipe pour en tirer le meilleur et vous recherchez tous les moyens de la développer,
- Vous avez la passion du service client,
- Vous gérez les revenus et les coûts comme un véritable entrepreneur,
- Votre présentation et votre communication orale et écrite en Français et en Anglais sont impeccables,
- Vous êtes curieux et dévoué,
- Vous bénéficiez d'au moins de 5 ans d'expérience en Restauration avec a minima 1 année complète en qualité de MDH dans une belle structure,
- Vous êtes prêt à travailler le weekend, le restaurant étant ouvert 7/7 avec une activité plus importante le weekend
- Autorisation de travailler en France exigée

*Tous nos postes sont ouverts aux personnes en situation de handicap.*

**AVANTAGES**

- 2 jours de repos consécutifs,
- Parking gratuit et/ou prise en charge de 50 % du Pass Navigo,
- Primes diverses,
- Mutuelle prise en charge à hauteur de 78% en individuel et à 100% pour la prévoyance,
- Boissons chaudes offertes / frigos Foodles à disposition pour vos repas,
- Uniforme fourni ou pressing d'entreprise / vestiaires à disposition,
- Participation aux événements interne,
- Programme de reconnaissance

**AVANTAGES en tant que Team Member Hilton**

- Tarifs préférentiels pour des séjours dans les établissements du groupe Hilton partout dans le monde y compris pour les amis et la famille grâce au programme Go Hilton,
- Accès à des formations en e-learning dans tous les domaines en plus des formations en interne grâce à Hilton University et le programme Lead@Hilton
- Perspectives et possibilités d'évolution concrètes au sein du groupe

**REJOIGNEZ-NOUS !**

Le groupe Hilton a été élu en France, 1<sup>er</sup> au classement des World's Best Workplace.

Alors, qu'attendez-vous pour rejoindre nos équipes ?

Envoyez-nous votre CV et votre lettre de motivation à l'adresse suivante :

[trianonpalace.recrutement@waldorfastoria.com](mailto:trianonpalace.recrutement@waldorfastoria.com)

## OFFRE EMPLOI – CDI

### ASSISTANT SPA MANAGER H/F

#### SPA GUERLAIN

#### DESCRIPTION DU WALDORF ASTORIA VERSAILLES - TRIANON PALACE

Situé en bordure du Parc du Château de Versailles, dans un véritable écrin de verdure, le Waldorf Astoria Versailles – Trianon Palace propose à ses hôtes de découvrir 199 chambres et suites au sein du Trianon Palace \*\*\*\*\* ainsi que son Pavillon\*\*\*\*; un restaurant brasserie “La Véranda” et son Bar galerie, un restaurant gastronomique étoilé “Gordon Ramsay”; des salons et centres de conférences pour l’organisation de divers événements; ainsi qu’un centre fitness et son luxueux Spa Guerlain.

#### NOTRE SPA GUERLAIN

Guerlain associe son exceptionnelle expertise bien-être et offre des soins uniques au Waldorf Astoria Versailles. Faites vivre un moment magique de beauté et de bien-être à nos clients en leur dédiant une expérience personnalisée dans l’une de nos 14 cabines de soin.

Un somptueuse piscine de 200 m<sup>2</sup>, un solarium, sauna et hammam ainsi que deux salles de fitness dont une ouverte 24h/24h sont également à disposition de nos hôtes.

#### DESCRIPTION DE L’OFFRE

En relation avec le Responsable Spa et l’ensemble des autres services du domaine, l’**Assistant Spa Manager H/F** est responsable du bon fonctionnement du Spa, de sa rentabilité, de la satisfaction des clients, ainsi que la bonne prise en charge des collaborateurs.

Poste à pouvoir dès que possible en CDI

Salaire à définir en fonction du profil

#### VOS MISSIONS

- Vous accueillez, prenez en charge les clients et vous vous assurez de leur confort et leur satisfaction avec l’équipe des hôtes et hôtesses,
- Vous assurez la promotion, le conseil et la vente des prestations et des produits de soins pour développer le chiffre d’affaires, vous êtes un véritable ambassadeur de notre marque Guerlain,
- Vous êtes en charge de la réception, de son organisation et de l’optimisation du planning de soins en fonction des contraintes clients,
- Vous êtes en charge de la gestion des stocks et participez aux inventaires,
- Vous accompagnez les nouveaux collaborateurs et l’ensemble de l’équipe au quotidien,
- Vous veillez au développement et à la formation de l’équipe,
- Vous supervisez l’équipe et maintenez le Spa propre et rangé,
- Vous veillez au respect des règles d’hygiène et de sécurité.

**OFFRE EMPLOI – CDI**  
**ASSISTANT SPA MANAGER H/F**  
**SPA GUERLAIN**

**PROFIL RECHERCHE**

- Sens du relationnel et esprit d'équipe,
- Sens du contact et du service,
- Sens du détail et de la qualité,
- Capacité d'écoute et de dialogue,
- Connaissance des techniques commerciales,
- Discrétion,
- Parfaite connaissance des produits Guerlain,
- Forte capacité d'organisation et de précision,
- Expérience de 5 ans minimum au sein d'un Spa de luxe,
- Maîtrise du Français et de l'Anglais
- Autorisation de travailler en France exigée

*Tous nos postes sont ouverts aux personnes en situation de handicap.*

**AVANTAGES**

- 2 jours de repos consécutifs,
- Parking gratuit et/ou prise en charge de 50 % du Pass Navigo,
- Primes diverses,
- Mutuelle prise en charge à hauteur de 78% en individuel et à 100% pour la prévoyance,
- Boissons chaudes offertes / frigos Foodles à disposition pour vos repas,
- Uniforme fourni ou pressing d'entreprise / vestiaires à disposition,
- Participation aux événements interne,
- Programme de reconnaissance

**AVANTAGES en tant que Team Member Hilton**

- Tarifs préférentiels pour des séjours dans les établissements du groupe Hilton partout dans le monde y compris pour les amis et la famille grâce au programme Go Hilton,
- Accès à des formations en e-learning dans tous les domaines en plus des formations en interne grâce à Hilton University et le programme Lead@Hilton
- Perspectives et possibilités d'évolution concrètes au sein du groupe

**REJOIGNEZ-NOUS !**

Le groupe Hilton a été élu en France en 2022, 2ème au classement des World's Best Workplace.

Alors, qu'attendez-vous pour rejoindre nos équipes ?

Envoyez-nous votre CV et votre lettre de motivation à l'adresse suivante :

[trianonpalace.recrutement@waldorfastoria.com](mailto:trianonpalace.recrutement@waldorfastoria.com)

**OFFRE D'EMPLOI – CDI**  
**CHEF DE PARTIE H/F**  
**RESTAURANT LA VERANDA**

DESCRIPTION DU WALDORF ASTORIA TRIANON PALACE

Situé en bordure du Parc du Château de Versailles, dans un véritable écrin de verdure, le Waldorf Astoria Versailles – Trianon Palace propose à ses hôtes de découvrir 199 chambres et suites au sein du Trianon Palace \*\*\*\*\* ainsi que son Pavillon\*\*\*\*; un restaurant brasserie “La Véranda” et son Bar galerie, un restaurant gastronomique étoilé “Gordon Ramsay”; des salons et centres de conférences pour l’organisation de divers événements; ainsi qu’un centre fitness et son luxueux Spa Guerlain.

RESTAURANT BRASSERIE - LA VÉRANDA

Notre restaurant - La Véranda - propose une exquise cuisine de brasserie française, continentale et contemporaine agrémentée d’une riche carte des vins dans un cadre précieux disposant d’une terrasse extérieure donnant sur le Parc du Château de Versailles.

Notre restaurant est ouvert 7j/7, et assure le service du petit déjeuner, du déjeuner et du dîner.

DESCRIPTION DE L’OFFRE

Poste à pourvoir en CDI dès que possible  
2 jours de repos consécutifs à définir  
Pas de coupure

VOS MISSIONS

- Assurer l’approvisionnement, la production et le contrôle de votre poste de travail,
- Être responsable de votre partie dans sa globalité (cuisine, produit, hygiène et brigade),
- Soigner la garniture et vérifier la présentation des plats à la sortie de la cuisine,
- Élaborer de nouvelles recettes à ajouter à la carte,
- Superviser l’application des standards, des procédures de production et des normes d’hygiène HACCP en vigueur en sein de l’hôtel.

**OFFRE D'EMPLOI – CDI**  
**CHEF DE PARTIE H/F**  
**RESTAURANT LA VERANDA**

**PROFIL RECHERCHÉ**

- Sens du relationnel et esprit d'équipe,
- Sens du contact et du service,
- Sens du détail et de la qualité,
- Capacité d'écoute et de dialogue,
- Forte capacité d'organisation et de précision,
- Maîtrise du Français et de l'Anglais,
- Diplômé(e) d'une école professionnelle BEP/CAP Cuisine,
- Vous avez acquis une 1ère expérience de 2 ans minimum dans un restaurant traditionnel, bistronomique ou gastronomique,
- Autorisation de travailler en France exigée

*Tous nos postes sont ouverts aux personnes en situation de handicap.*

**AVANTAGES**

- 2 jours de repos consécutifs,
- Parking gratuit et/ou prise en charge de 50 % du Pass Navigo,
- Primes diverses,
- Mutuelle prise en charge à hauteur de 78% en individuel et à 100% pour la prévoyance,
- Boissons chaudes offertes / frigos Foodles à disposition pour vos repas,
- Uniforme fourni ou pressing d'entreprise / vestiaires à disposition,
- Participation aux événements interne,
- Programme de reconnaissance

**AVANTAGES en tant que Team Member Hilton**

- Tarifs préférentiels pour des séjours dans les établissements du groupe Hilton partout dans le monde y compris pour les amis et la famille grâce au programme Go Hilton,
- Accès à des formations en e-learning dans tous les domaines en plus des formations en interne grâce à Hilton University et le programme Lead@Hilton
- Perspectives et possibilités d'évolution concrètes au sein du groupe

**REJOIGNEZ-NOUS !**

Le groupe Hilton a été élu en France, 1<sup>er</sup> au classement des World's Best Workplace.

Alors, qu'attendez-vous pour rejoindre nos équipes ?

Envoyez-nous votre CV et votre lettre de motivation à l'adresse suivante :

[trianonpalace.recrutement@waldorfastoria.com](mailto:trianonpalace.recrutement@waldorfastoria.com)

## OFFRE D'EMPLOI – CDI

### CHEF DE RANG H/F

#### BRASSERIE LA VERANDA

#### DESCRIPTION DU WALDORF ASTORIA TRIANON PALACE

Situé en bordure du Parc du Château de Versailles, dans un véritable écrin de verdure, le Waldorf Astoria Versailles – Trianon Palace propose à ses hôtes de découvrir 199 chambres et suites au sein du Trianon Palace \*\*\*\*\* ainsi que son Pavillon\*\*\*\*; un restaurant brasserie “La Véranda” et son Bar galerie, un restaurant gastronomique étoilé “Gordon Ramsay”; des salons et centres de conférences pour l’organisation de divers événements; ainsi qu’un centre fitness et son luxueux Spa Guerlain.

#### RESTAURANT BRASSERIE - LA VÉRANDA

Notre restaurant - La Véranda - propose une exquise cuisine de brasserie française, continentale et contemporaine agrémentée d’une riche carte des vins dans un cadre précieux disposant d’une terrasse extérieure donnant sur le Parc du Château de Versailles.

Notre restaurant est ouvert 7j/7, et assure le service du petit déjeuner, du déjeuner et du dîner.

#### DESCRIPTION DE L’OFFRE

Poste à pourvoir dès que possible en CDI

Disponible la semaine et le weekend / 2 jours de repos consécutifs

Pas de coupure

#### VOS MISSIONS

##### **Relation client**

- Vous êtes garant de la satisfaction clients,
- Vous réservez un accueil chaleureux et personnalisé aux clients,
- Vous offrez un service attentionné et adapté aux contraintes du client,
- Vous êtes attentif aux remarques du client et en assure le suivi,
- Vous établissez de bonnes relations avec le client, le conseille et le fidélise,
- Vous mettez en valeur votre offre en terme de restauration.

##### **Technique métier/production**

- Vous participez au service (service en continu matin ou soir),
- Vous organisez et contrôlez le travail de vos commis de rang, apprentis et stagiaires,
- Vous maîtrisez la carte et les produits,
- Vous effectuez et contrôlez de :
  - la mise en place du point de vente et des arrières,
  - le nettoyage et le rangement de la salle et des arrières après le service.
- Vous vous informez avant chaque début de service sur la composition des plats et des éventuelles ruptures,
- Vous adaptez votre organisation, rythme de travail et votre relationnel en fonction de l’affluence et du type de client,
- Vous veillez à la pérennité du matériel mis à sa disposition.

## OFFRE D'EMPLOI – CDI

### CHEF DE RANG H/F

#### BRASSERIE LA VERANDA

##### **Commercial / Vente**

- Vous êtes force de proposition et conseillez le client sur les différentes prestations,
- Vous êtes attentif et respectez la demande du client,
- Vous développez le chiffre d'affaires de son point de vente,
- Vous contribuez à la fidélisation de la clientèle par sa qualité de service.

##### **Gestion**

- Vous êtes impliqué dans l'atteinte des objectifs de son service :
  - en respectant les procédures et les contrôles internes appliqués dans l'hôtel,
  - en développant les ventes.
- Vous respectez les procédures en matière de facturation et d'encaissement,
- Vous contribuez à la bonne gestion de la vaisselle et du petit matériel en évitant la casse,
- Vous participez aux inventaires.

##### **Hygiène / Sécurité des personnes / Environnement**

- Vous veillez à la propreté du lieu de travail et à la sécurité alimentaire en respectant, au quotidien, les règles d'hygiène HACCP,
- Vous respectez les consignes d'utilisation et de sécurité du matériel mis à disposition.



## OFFRE D'EMPLOI – CDI

### CHEF DE RANG H/F

#### BRASSERIE LA VERANDA

#### PROFIL RECHERCHÉ

- Sens du relationnel et esprit d'équipe,
- Sens du contact et du service,
- Sens du détail et de la qualité,
- Capacité d'écoute et de dialogue,
- Forte capacité d'organisation et de précision,
- Maîtrise du Français et de l'Anglais,
- Vous avez une expérience identique de 1 an minimum dans un restaurant de même catégorie,
- Autorisation de travailler en France exigée

*Tous nos postes sont ouverts aux personnes en situation de handicap.*

#### AVANTAGES

- 2 jours de repos consécutifs,
- Parking gratuit et/ou prise en charge de 50 % du Pass Navigo,
- Primes diverses,
- Mutuelle prise en charge à hauteur de 78% en individuel et à 100% pour la prévoyance,
- Boissons chaudes offertes / frigos Foodles à disposition pour vos repas,
- Uniforme fourni ou pressing d'entreprise / vestiaires à disposition,
- Participation aux événements interne,
- Programme de reconnaissance

#### AVANTAGES en tant que Team Member Hilton

- Tarifs préférentiels pour des séjours dans les établissements du groupe Hilton partout dans le monde y compris pour les amis et la famille grâce au programme Go Hilton,
- Accès à des formations en e-learning dans tous les domaines en plus des formations en interne grâce à Hilton University et le programme Lead@Hilton
- Perspectives et possibilités d'évolution concrètes au sein du groupe

#### REJOIGNEZ-NOUS !

Le groupe Hilton a été élu en France, 1<sup>er</sup> au classement des World's Best Workplace.

Alors, qu'attendez-vous pour rejoindre nos équipes ?

Envoyez-nous votre CV et votre lettre de motivation à l'adresse suivante :

[trianonpalace.recrutement@waldorfastoria.com](mailto:trianonpalace.recrutement@waldorfastoria.com)

## OFFRE D'EMPLOI – CDI

### COMMIS DE CUISINE H/F

#### RESTAURANT ETOILE ET BRASSERIE DE LUXE

##### DESCRIPTION DU WALDORF ASTORIA TRIANON PALACE

Situé en bordure du Parc du Château de Versailles, dans un véritable écrin de verdure, le Waldorf Astoria Versailles – Trianon Palace propose à ses hôtes de découvrir 199 chambres et suites au sein du Trianon Palace \*\*\*\*\* ainsi que son Pavillon\*\*\*\*; un restaurant brasserie “La Véranda” et son Bar galerie, un restaurant gastronomique étoilé “Gordon Ramsay”; des salons et centres de conférences pour l’organisation de divers événements; ainsi qu’un centre fitness et son luxueux Spa Guerlain.

##### RESTAURANT ÉTOILÉ - GORDON RAMSAY

Notre restaurant - Gordon Ramsay - étoilé au guide Michelin, convie ses hôtes à un festin des sens pour y apprécier une exquise cuisine française dans un cadre poétique donnant sur le Parc du Château de Versailles.

Notre restaurant est exclusivement ouvert du mardi au samedi pour le dîner.

##### RESTAURANT BRASSERIE - LA VÉRANDA

Notre restaurant - La Véranda - propose une exquise cuisine de brasserie française, continentale et contemporaine agrémentée d’une riche carte des vins dans un cadre précieux disposant d’une terrasse extérieure donnant sur le Parc du Château de Versailles.

Notre restaurant est ouvert 7j/7, et assure le service du petit déjeuner, du déjeuner et du dîner.

##### DESCRIPTION DE L’OFFRE

Poste à pourvoir dès que possible en CDI  
2 jours de repos consécutifs – pas de coupure  
Disponible la semaine et le weekend

##### VOS MISSIONS

- Réalisation des préparations préliminaires (épluchage des légumes, fonds, courts bouillons...),
- Réalisation de mets,
- Organisation du poste de travail,
- Préparation et mise en place,
- Dressage, distribution,
- Entretien de la cuisine et des locaux annexes.

## OFFRE D'EMPLOI – CDI

### COMMIS DE CUISINE H/F

#### RESTAURANT ETOILE ET BRASSERIE DE LUXE

#### PROFIL RECHERCHÉ

- Sens du relationnel et esprit d'équipe,
- Sens du contact et du service,
- Sens du détail et de la qualité,
- Capacité d'écoute et de dialogue,
- Forte capacité d'organisation et de précision,
- Maîtrise du Français et de l'Anglais,
- Diplômé(e) d'une école professionnelle BEP/CAP Cuisine,
- Vous une expérience d'1 an minimum au même poste dans un restaurant de type restaurant traditionnel ou brasserie de luxe,
- Autorisation de travailler en France exigée

*Tous nos postes sont ouverts aux personnes en situation de handicap.*

#### AVANTAGES

- 2 jours de repos consécutifs,
- Parking gratuit et/ou prise en charge de 50 % du Pass Navigo,
- Primes diverses,
- Mutuelle prise en charge à hauteur de 78% en individuel et à 100% pour la prévoyance,
- Boissons chaudes offertes / frigos Foodles à disposition pour vos repas,
- Uniforme fourni ou pressing d'entreprise / vestiaires à disposition,
- Participation aux événements interne,
- Programme de reconnaissance

#### AVANTAGES en tant que Team Member Hilton

- Tarifs préférentiels pour des séjours dans les établissements du groupe Hilton partout dans le monde y compris pour les amis et la famille grâce au programme Go Hilton,
- Accès à des formations en e-learning dans tous les domaines en plus des formations en interne grâce à Hilton University et le programme Lead@Hilton
- Perspectives et possibilités d'évolution concrètes au sein du groupe

#### REJOIGNEZ-NOUS !

Le groupe Hilton a été élu en France, 1<sup>er</sup> au classement des World's Best Workplace.

Alors, qu'attendez-vous pour rejoindre nos équipes ?

Envoyez-nous votre CV et votre lettre de motivation à l'adresse suivante :

[trianonpalace.recrutement@waldorfastoria.com](mailto:trianonpalace.recrutement@waldorfastoria.com)

**OFFRE D'EMPLOI - CDI**  
**COMMIS PETIT-DEJEUNER H/F**  
**RESTAURANT LA VERANDA**

DESCRIPTION DU WALDORF ASTORIA TRIANON PALACE

Situé en bordure du Parc du Château de Versailles, dans un véritable écrin de verdure, le Waldorf Astoria Versailles – Trianon Palace propose à ses hôtes de découvrir 199 chambres et suites au sein du Trianon Palace \*\*\*\*\* ainsi que son Pavillon\*\*\*\*; un restaurant brasserie “La Véranda” et son Bar galerie, un restaurant gastronomique étoilé “Gordon Ramsay”; des salons et centres de conférences pour l’organisation de divers événements; ainsi qu’un centre fitness et son luxueux Spa Guerlain.

NOTRE RESTAURANT LA VERANDA

Notre restaurant - La Véranda - propose une exquise cuisine de brasserie française, continentale et contemporaine agrémentée d’une riche carte des vins dans un cadre précieux disposant d’une terrasse extérieure donnant sur le Parc du Château de Versailles.

Notre restaurant est ouvert 7j/7, et assure le service du petit déjeuner, du déjeuner et du dîner.

DESCRIPTION DE L’OFFRE

En relation avec le Restaurant Manager et l’ensemble de l’équipe restauration, vous êtes responsable du bon déroulement du service petit-déjeuner, et de la satisfaction clients.

Poste à pouvoir dès que possible en CDI – 39h/semaine – En continue de 5:20 à 13:40 (45 minutes de pause)

VOS MISSIONS

- Mise en place et approvisionnement du buffet,
- Assurer le service du petit-déjeuner,
- Cuisson des oeufs devant les clients
- Cuisson des viennoiseries,
- Réalisation des inventaires et commandes des matières premières,
- Application des standards, des procédures de production et des normes d’hygiène HACCP en vigueur en sein de l’hôtel,
- Rangement et nettoyage en fin de service

**OFFRE D'EMPLOI - CDI**  
**COMMIS PETIT-DEJEUNER H/F**  
**RESTAURANT LA VERANDA**

PROFIL RECHERCHE

- Sens du relationnel et esprit d'équipe,
- Sens du contact et du service,
- Sens du détail et de la qualité,
- Capacité d'écoute et de dialogue,
- Forte capacité d'organisation et de précision,
- Maîtrise du Français et de l'Anglais,
- Autorisation de travailler en France exigée

*Tous nos postes sont ouverts aux personnes en situation de handicap.*

AVANTAGES

- 2 jours de repos consécutifs,
- Parking gratuit et/ou prise en charge de 50 % du Pass Navigo,
- Primes diverses,
- Mutuelle prise en charge à hauteur de 78% en individuel et à 100% pour la prévoyance,
- Boissons chaudes offertes / frigos Foodles à disposition pour vos repas,
- Uniforme fourni ou pressing d'entreprise / vestiaires à disposition,
- Participation aux événements interne,
- Programme de reconnaissance

AVANTAGES en tant que Team Member Hilton

- Tarifs préférentiels pour des séjours dans les établissements du groupe Hilton partout dans le monde y compris pour les amis et la famille grâce au programme Go Hilton,
- Accès à des formations en e-learning dans tous les domaines en plus des formations en interne grâce à Hilton University et le programme Lead@Hilton
- Perspectives et possibilités d'évolution concrètes au sein du groupe

REJOIGNEZ-NOUS !

Le groupe Hilton a été élu en France, 1<sup>er</sup> au classement des World's Best Workplace.

Alors, qu'attendez-vous pour rejoindre nos équipes ?

Envoyez-nous votre CV et votre lettre de motivation à l'adresse suivante :

[trianonpalace.recrutement@waldorfastoria.com](mailto:trianonpalace.recrutement@waldorfastoria.com)

## OFFRE D'EMPLOI – CDI

### COMMIS DE SALLE/RUNNER H/F

#### RESTAURANT ETOILE ET BRASSERIE DE LUXE

##### DESCRIPTION DU WALDORF ASTORIA TRIANON PALACE

Situé en bordure du Parc du Château de Versailles, dans un véritable écrin de verdure, le Waldorf Astoria Versailles – Trianon Palace propose à ses hôtes de découvrir 199 chambres et suites au sein du Trianon Palace \*\*\*\*\* ainsi que son Pavillon\*\*\*\*; un restaurant brasserie “La Véranda” et son Bar galerie, un restaurant gastronomique étoilé “Gordon Ramsay”; des salons et centres de conférences pour l’organisation de divers événements; ainsi qu’un centre fitness et son luxueux Spa Guerlain.

##### RESTAURANT ÉTOILÉ - GORDON RAMSAY

Notre restaurant - Gordon Ramsay - étoilé au guide Michelin, convie ses hôtes à un festin des sens pour y apprécier une exquise cuisine française dans un cadre poétique donnant sur le Parc du Château de Versailles.

Notre restaurant est exclusivement ouvert du mardi au samedi pour le dîner.

##### RESTAURANT BRASSERIE - LA VÉRANDA

Notre restaurant - La Véranda - propose une exquise cuisine de brasserie française, continentale et contemporaine agrémentée d’une riche carte des vins dans un cadre précieux disposant d’une terrasse extérieure donnant sur le Parc du Château de Versailles.

Notre restaurant est ouvert 7j/7, et assure le service du petit déjeuner, du déjeuner et du dîner.

##### DESCRIPTION DE L’OFFRE

Poste à pourvoir dès que possible en CDI  
2 jours de repos consécutifs – pas de coupure  
Disponible la semaine et le weekend

##### VOS MISSIONS

- Mise en place du service,
- Dressage et débarassage des tables,
- Nettoyage des sols,
- Faire les allers-retours entre la cuisine et la salle,
- Assurer la satisfaction client
- Application des standards, des procédures de production et des normes d’hygiène HACCP en vigueur en sein de l’hôtel.

**OFFRE D'EMPLOI – CDI**  
**COMMIS DE SALLE/RUNNER H/F**  
**RESTAURANT ETOILE ET BRASSERIE DE LUXE**

**PROFIL RECHERCHÉ**

- Sens du relationnel et esprit d'équipe,
- Sens du contact et du service,
- Sens du détail et de la qualité,
- Capacité d'écoute et de dialogue,
- Forte capacité d'organisation et de précision,
- Maîtrise du Français et de l'Anglais,
- Autorisation de travailler en France exigée

*Tous nos postes sont ouverts aux personnes en situation de handicap.*

**AVANTAGES**

- 2 jours de repos consécutifs,
- Parking gratuit et/ou prise en charge de 50 % du Pass Navigo,
- Primes diverses,
- Mutuelle prise en charge à hauteur de 78% en individuel et à 100% pour la prévoyance,
- Boissons chaudes offertes / frigos Foodles à disposition pour vos repas,
- Uniforme fourni ou pressing d'entreprise / vestiaires à disposition,
- Participation aux événements interne,
- Programme de reconnaissance

**AVANTAGES en tant que Team Member Hilton**

- Tarifs préférentiels pour des séjours dans les établissements du groupe Hilton partout dans le monde y compris pour les amis et la famille grâce au programme Go Hilton,
- Accès à des formations en e-learning dans tous les domaines en plus des formations en interne grâce à Hilton University et le programme Lead@Hilton
- Perspectives et possibilités d'évolution concrètes au sein du groupe

**REJOIGNEZ-NOUS !**

Le groupe Hilton a été élu en France, 1<sup>er</sup> au classement des World's Best Workplace.

Alors, qu'attendez-vous pour rejoindre nos équipes ?

Envoyez-nous votre CV et votre lettre de motivation à l'adresse suivante :

[trianonpalace.recrutement@waldorfastoria.com](mailto:trianonpalace.recrutement@waldorfastoria.com)

## OFFRE EMPLOI - CDI

### PÂTISSERIE H/F

#### RESTAURANT ETOILE ET BRASSERIE DE LUXE

##### DESCRIPTION DU WALDORF ASTORIA VERSAILLES - TRIANON PALACE

Situé en bordure du Parc du Château de Versailles, dans un véritable écrin de verdure, le Waldorf Astoria Versailles – Trianon Palace propose à ses hôtes de découvrir 199 chambres et suites au sein du Trianon Palace \*\*\*\*\* ainsi que son Pavillon\*\*\*\*; un restaurant brasserie “La Véranda” et son Bar galerie, un restaurant gastronomique étoilé “Gordon Ramsay”; des salons et centres de conférences pour l’organisation de divers événements; ainsi qu’un centre fitness et son luxueux Spa Guerlain.

##### RESTAURANT ÉTOILÉ - GORDON RAMSAY

Notre restaurant - Gordon Ramsay - étoilé au guide Michelin, convie ses hôtes à un festin des sens pour y apprécier une exquise cuisine française dans un cadre poétique donnant sur le Parc du Château de Versailles.

Notre restaurant est exclusivement ouvert du mardi au samedi pour le dîner.

##### RESTAURANT BRASSERIE - LA VÉRANDA

Notre restaurant - La Véranda - propose une exquise cuisine de brasserie française, continentale et contemporaine agrémentée d’une riche carte des vins dans un cadre précieux disposant d’une terrasse extérieure donnant sur le Parc du Château de Versailles.

Notre restaurant est ouvert 7j/7, et assure le service du petit déjeuner, du déjeuner et du dîner.

##### DESCRIPTION DE L’OFFRE

Véritable ambassadeur de notre restaurant étoilé – Gordon Ramsay – et de notre brasserie de Luxe – La Véranda, en collaboration avec le Chef Pâtissier et son équipe, vous êtes garant de la réalisation et de la qualité des pâtisseries réalisées.

Poste à pourvoir dès que possible en CDI – 39h/semaine – travail en journée, travail le weekend

##### VOS MISSIONS

- Assurer l’approvisionnement, la production et le contrôle de votre poste de travail,
- Être responsable de votre partie (pâtisserie, produit, hygiène),
- Soigner la garniture et vérifier la présentation des plats à la sortie de la cuisine,
- Élaborer les desserts pour l'ensemble de nos points de vente restauration,
- Être force de proposition et proposer de nouvelles recettes pour les nombreux événements de l'année au sein de l'hôtel (Brunch, Pâques, buche de Noël, etc...),
- Application des standards, des procédures de production et des normes d’hygiène HACCP en vigueur en sein de l’hôtel.



## OFFRE EMPLOI - CDI

### PÂTISSERIE H/F

#### RESTAURANT ETOILE ET BRASSERIE DE LUXE

#### PROFIL RECHERCHÉ

- Sens du relationnel et esprit d'équipe,
- Sens du contact et du service,
- Sens du détail et de la qualité,
- Capacité d'écoute et de dialogue,
- Forte capacité d'organisation et de précision,
- Maîtrise du Français et de l'Anglais,
- Maîtrise des outils informatiques (PackOffice),
- Autorisation de travailler en France exigée

*Tous nos postes sont ouverts aux personnes en situation de handicap.*

#### AVANTAGES

- 2 jours de repos consécutifs,
- Parking gratuit et/ou prise en charge de 50 % du Pass Navigo,
- Boissons chaudes offertes / frigos Foodles à disposition pour vos repas,
- Uniforme fourni ou pressing d'entreprise / vestiaires à disposition,
- Participation aux événements interne,
- Programme de reconnaissance

#### AVANTAGES en tant que Team Member Hilton

- Accès à des formations en e-learning dans tous les domaines en plus des formations en interne grâce à Hilton University,
- Perspectives et possibilités d'évolution concrètes au sein du groupe

#### REJOIGNEZ-NOUS !

Le groupe Hilton a été élu en France, 1<sup>er</sup> au classement des World's Best Workplace.

Alors, qu'attendez-vous pour nous rejoindre ?

Envoyez-nous votre CV et votre lettre de motivation à l'adresse suivante :

[trianonpalace.recrutement@waldorfastoria.com](mailto:trianonpalace.recrutement@waldorfastoria.com)

## OFFRE D'EMPLOI – CDD SAISONNIER

### CHEF DE PARTIE - POSTE BANQUETS ET EVENEMENTIEL H/F

#### DESCRIPTION DU WALDORF ASTORIA TRIANON PALACE

Situé en bordure du Parc du Château de Versailles, dans un véritable écrin de verdure, le Waldorf Astoria Versailles – Trianon Palace propose à ses hôtes de découvrir 199 chambres et suites au sein du Trianon Palace \*\*\*\*\* ainsi que son Pavillon\*\*\*\*; un restaurant brasserie “La Véranda” et son Bar galerie, un restaurant gastronomique étoilé “Gordon Ramsay”; des salons et centres de conférences pour l’organisation de divers événements; ainsi qu’un centre fitness et son luxueux Spa Guerlain.

#### DESCRIPTION DE L’OFFRE

CDD de 6 mois (à partir du 1er Mai au 29 Octobre) – 2 jours de repos consécutifs,  
En continue matin ou soir, 8h par jours – (45 minutes de pause)

#### VOS MISSIONS

- En charge de la mise en place et de l’envoi de l’offre,
- Production pour Banquet, service buffet, service à l’assiette, atelier, Pièces cocktails,
- Assurer l’approvisionnement, la production et le contrôle de votre poste de travail,
- Être responsable de votre partie dans sa globalité (cuisine, produit, hygiène),
- Superviser l’application des standards, des procédures de production et des normes d’hygiène HACCP en vigueur en sein de l’hôtel.

#### PROFIL RECHERCHÉ

- Sens du relationnel et esprit d’équipe,
- Sens du contact et du service,
- Sens du détail et de la qualité,
- Capacité d’écoute et de dialogue,
- Forte capacité d’organisation et de précision,
- Maîtrise du Français et de l’Anglais,
- Autorisation de travailler en France exigée

*Tous nos postes sont ouverts aux personnes en situation de handicap.*

## OFFRE D'EMPLOI – CDD SAISONNIER

### CHEF DE PARTIE - POSTE BANQUETS ET EVENEMENTIEL H/F

#### AVANTAGES

- 2 jours de repos consécutifs,
- Parking gratuit et/ou prise en charge de 50 % du Pass Navigo,
- Primes diverses,
- Mutuelle prise en charge à hauteur de 78% en individuel et à 100% pour la prévoyance,
- Boissons chaudes offertes / frigos Foodles à disposition pour vos repas,
- Uniforme fourni ou pressing d'entreprise / vestiaires à disposition,
- Participation aux événements interne,
- Programme de reconnaissance

#### AVANTAGES en tant que Team Member Hilton

- Tarifs préférentiels pour des séjours dans les établissements du groupe Hilton partout dans le monde y compris pour les amis et la famille grâce au programme Go Hilton,
- Accès à des formations en e-learning dans tous les domaines en plus des formations en interne grâce à Hilton University et le programme Lead@Hilton
- Perspectives et possibilités d'évolution concrètes au sein du groupe

#### REJOIGNEZ-NOUS !

Le groupe Hilton a été élu en France, 1<sup>er</sup> au classement des World's Best Workplace.

Alors, qu'attendez-vous pour rejoindre nos équipes ?

Envoyez-nous votre CV et votre lettre de motivation à l'adresse suivante :

[trianonpalace.recrutement@waldorfastoria.com](mailto:trianonpalace.recrutement@waldorfastoria.com)

**OFFRE EMPLOI – CDD SAISONNIER**  
**CHEF DE PARTIE - POSTE BARBECUE H/F**

DESCRIPTION DU WALDORF ASTORIA TRIANON PALACE

Situé en bordure du Parc du Château de Versailles, dans un véritable écrin de verdure, le Waldorf Astoria Versailles – Trianon Palace propose à ses hôtes de découvrir 199 chambres et suites au sein du Trianon Palace \*\*\*\*\* ainsi que son Pavillon\*\*\*\*; un restaurant brasserie “La Véranda” et son Bar galerie, un restaurant gastronomique étoilé “Gordon Ramsay”; des salons et centres de conférences pour l’organisation de divers événements; ainsi qu’un centre fitness et son luxueux Spa Guerlain.

DESCRIPTION DE L’OFFRE

CDD de 6 mois (à partir du 1er Mai au 29 Octobre) – repos le dimanche et le lundi  
En continue de 15:00 / 23:20 (45 minutes de pause) – Environ 50 couverts

VOS MISSIONS

- En charge de la mise en place et de l’envoi de l’offre BBQ,
- Service au BBQ au feu de bois, devant les clients, 3 jours par semaine (Jeudi soir, vendredi soir, Samedi soir)
- Soutien en production poste Banquet & séminaires
- Assurer l’approvisionnement, la production et le contrôle de votre poste de travail,
- Être responsable de votre partie dans sa globalité (cuisine, produit, hygiène),
- Superviser l’application des standards, des procédures de production et des normes d’hygiène HACCP en vigueur en sein de l’hôtel.

PROFIL RECHERCHÉ

- Sens du relationnel et esprit d’équipe,
- Sens du contact et du service,
- Sens du détail et de la qualité,
- Capacité d’écoute et de dialogue,
- Forte capacité d’organisation et de précision,
- Maîtrise du Français et de l’Anglais,
- Autorisation de travailler en France exigée

*Tous nos postes sont ouverts aux personnes en situation de handicap.*

**OFFRE EMPLOI – CDD SAISONNIER**  
**CHEF DE PARTIE - POSTE BARBECUE H/F**

**AVANTAGES**

- 2 jours de repos consécutifs,
- Parking gratuit et/ou prise en charge de 50 % du Pass Navigo,
- Primes diverses,
- Mutuelle prise en charge à hauteur de 78% en individuel et à 100% pour la prévoyance,
- Boissons chaudes offertes / frigos Foodles à disposition pour vos repas,
- Uniforme fourni ou pressing d'entreprise / vestiaires à disposition,
- Participation aux événements interne,
- Programme de reconnaissance

**AVANTAGES en tant que Team Member Hilton**

- Tarifs préférentiels pour des séjours dans les établissements du groupe Hilton partout dans le monde y compris pour les amis et la famille grâce au programme Go Hilton,
- Accès à des formations en e-learning dans tous les domaines en plus des formations en interne grâce à Hilton University et le programme Lead@Hilton
- Perspectives et possibilités d'évolution concrètes au sein du groupe

**REJOIGNEZ-NOUS !**

Le groupe Hilton a été élu en France, 1<sup>er</sup> au classement des World's Best Workplace.

Alors, qu'attendez-vous pour rejoindre nos équipes ?

Envoyez-nous votre CV et votre lettre de motivation à l'adresse suivante :

[trianonpalace.recrutement@waldorfastoria.com](mailto:trianonpalace.recrutement@waldorfastoria.com)

**OFFRE EMPLOI – CDD SAISONNIER**  
**COMMIS DE CUISINE H/F**  
**RESTAURANT ETOILE ET BRASSERIE DE LUXE**

DESCRIPTION DU WALDORF ASTORIA TRIANON PALACE

Situé en bordure du Parc du Château de Versailles, dans un véritable écrin de verdure, le Waldorf Astoria Versailles – Trianon Palace propose à ses hôtes de découvrir 199 chambres et suites au sein du Trianon Palace \*\*\*\*\* ainsi que son Pavillon\*\*\*\*; un restaurant brasserie “La Véranda” et son Bar galerie, un restaurant gastronomique étoilé “Gordon Ramsay”; des salons et centres de conférences pour l’organisation de divers événements; ainsi qu’un centre fitness et son luxueux Spa Guerlain.

RESTAURANT ÉTOILÉ - GORDON RAMSAY

Notre restaurant - Gordon Ramsay - étoilé au guide Michelin, convie ses hôtes à un festin des sens pour y apprécier une exquise cuisine française dans un cadre poétique donnant sur le Parc du Château de Versailles.

Notre restaurant est exclusivement ouvert du mardi au samedi pour le dîner.

RESTAURANT BRASSERIE - LA VÉRANDA

Notre restaurant - La Véranda - propose une exquise cuisine de brasserie française, continentale et contemporaine agrémentée d’une riche carte des vins dans un cadre précieux disposant d’une terrasse extérieure donnant sur le Parc du Château de Versailles.

Notre restaurant est ouvert 7j/7, et assure le service du petit déjeuner, du déjeuner et du dîner.

DESCRIPTION DE L’OFFRE

CDD de 2 à 6 mois de mai à septembre – 2 jours de repos consécutifs – pas de coupure

VOS MISSIONS

- Réalisation des préparations préliminaires (épluchage des légumes, fonds, courts bouillons...),
- Réalisation de mets,
- Organisation du poste de travail,
- Préparation et mise en place,
- Dressage, distribution,
- Entretien de la cuisine et des locaux annexes.

**OFFRE EMPLOI – CDD SAISONNIER**  
**COMMIS DE CUISINE H/F**  
**RESTAURANT ETOILE ET BRASSERIE DE LUXE**

PROFIL RECHERCHÉ

- Sens du relationnel et esprit d'équipe,
- Sens du contact et du service,
- Sens du détail et de la qualité,
- Capacité d'écoute et de dialogue,
- Forte capacité d'organisation et de précision,
- Maîtrise du Français et de l'Anglais,
- Autorisation de travailler en France exigée

*Tous nos postes sont ouverts aux personnes en situation de handicap.*

AVANTAGES

- 2 jours de repos consécutifs,
- Parking gratuit et/ou prise en charge de 50 % du Pass Navigo,
- Primes diverses,
- Mutuelle prise en charge à hauteur de 78% en individuel et à 100% pour la prévoyance,
- Boissons chaudes offertes / frigos Foodles à disposition pour vos repas,
- Uniforme fourni ou pressing d'entreprise / vestiaires à disposition,
- Participation aux événements interne,
- Programme de reconnaissance

AVANTAGES en tant que Team Member Hilton

- Tarifs préférentiels pour des séjours dans les établissements du groupe Hilton partout dans le monde y compris pour les amis et la famille grâce au programme Go Hilton,
- Accès à des formations en e-learning dans tous les domaines en plus des formations en interne grâce à Hilton University et le programme Lead@Hilton
- Perspectives et possibilités d'évolution concrètes au sein du groupe

REJOIGNEZ-NOUS !

Le groupe Hilton a été élu en France, 1<sup>er</sup> au classement des World's Best Workplace.

Alors, qu'attendez-vous pour rejoindre nos équipes ?

Envoyez-nous votre CV et votre lettre de motivation à l'adresse suivante :

[trianonpalace.recrutement@waldorfastoria.com](mailto:trianonpalace.recrutement@waldorfastoria.com)

**OFFRE EMPLOI – CDD SAISONNIER**  
**COMMIS DE SALLE / RUNNER H/F**  
**RESTAURANT ETOILE ET BRASSERIE DE LUXE**

DESCRIPTION DU WALDORF ASTORIA TRIANON PALACE

Situé en bordure du Parc du Château de Versailles, dans un véritable écrin de verdure, le Waldorf Astoria Versailles – Trianon Palace propose à ses hôtes de découvrir 199 chambres et suites au sein du Trianon Palace \*\*\*\*\* ainsi que son Pavillon\*\*\*\*; un restaurant brasserie “La Véranda” et son Bar galerie, un restaurant gastronomique étoilé “Gordon Ramsay”; des salons et centres de conférences pour l’organisation de divers événements; ainsi qu’un centre fitness et son luxueux Spa Guerlain.

RESTAURANT ÉTOILÉ - GORDON RAMSAY

Notre restaurant - Gordon Ramsay - étoilé au guide Michelin, convie ses hôtes à un festin des sens pour y apprécier une exquise cuisine française dans un cadre poétique donnant sur le Parc du Château de Versailles.

Notre restaurant est exclusivement ouvert du mardi au samedi pour le dîner.

RESTAURANT BRASSERIE - LA VÉRANDA

Notre restaurant - La Véranda - propose une exquise cuisine de brasserie française, continentale et contemporaine agrémentée d’une riche carte des vins dans un cadre précieux disposant d’une terrasse extérieure donnant sur le Parc du Château de Versailles.

Notre restaurant est ouvert 7j/7, et assure le service du petit déjeuner, du déjeuner et du dîner.

DESCRIPTION DE L’OFFRE

CDD de 2 à 6 mois de mai à septembre – 2 jours de repos consécutifs – pas de coupure

VOS MISSIONS

- Mise en place du service,
- Dressage et débarrassage des tables,
- Nettoyage des sols,
- Faire les allers-retours entre la cuisine et la salle,
- Assurer la satisfaction client
- Application des standards, des procédures de production et des normes d’hygiène HACCP en vigueur en sein de l’hôtel.



**OFFRE EMPLOI – CDD SAISONNIER**  
**COMMIS DE SALLE / RUNNER H/F**  
**RESTAURANT ETOILE ET BRASSERIE DE LUXE**

PROFIL RECHERCHÉ

- Sens du relationnel et esprit d'équipe,
- Sens du contact et du service,
- Sens du détail et de la qualité,
- Capacité d'écoute et de dialogue,
- Forte capacité d'organisation et de précision,
- Maîtrise du Français et de l'Anglais,
- Autorisation de travailler en France exigée

*Tous nos postes sont ouverts aux personnes en situation de handicap.*

AVANTAGES

- 2 jours de repos consécutifs,
- Parking gratuit et/ou prise en charge de 50 % du Pass Navigo,
- Primes diverses,
- Mutuelle prise en charge à hauteur de 78% en individuel et à 100% pour la prévoyance,
- Boissons chaudes offertes / frigos Foodles à disposition pour vos repas,
- Uniforme fourni ou pressing d'entreprise / vestiaires à disposition,
- Participation aux événements interne,
- Programme de reconnaissance

AVANTAGES en tant que Team Member Hilton

- Tarifs préférentiels pour des séjours dans les établissements du groupe Hilton partout dans le monde y compris pour les amis et la famille grâce au programme Go Hilton,
- Accès à des formations en e-learning dans tous les domaines en plus des formations en interne grâce à Hilton University et le programme Lead@Hilton
- Perspectives et possibilités d'évolution concrètes au sein du groupe

REJOIGNEZ-NOUS !

Le groupe Hilton a été élu en France, 1<sup>er</sup> au classement des World's Best Workplace.

Alors, qu'attendez-vous pour rejoindre nos équipes ?

Envoyez-nous votre CV et votre lettre de motivation à l'adresse suivante :

[trianonpalace.recrutement@waldorfastoria.com](mailto:trianonpalace.recrutement@waldorfastoria.com)

**OFFRE EMPLOI – CDD SAISONNIER**  
**CHEF DE PARTIE - POSTE GARNITURE H/F**

DESCRIPTION DU WALDORF ASTORIA TRIANON PALACE

Situé en bordure du Parc du Château de Versailles, dans un véritable écrin de verdure, le Waldorf Astoria Versailles – Trianon Palace propose à ses hôtes de découvrir 199 chambres et suites au sein du Trianon Palace \*\*\*\*\* ainsi que son Pavillon\*\*\*\*\*; un restaurant brasserie “La Véranda” et son Bar galerie, un restaurant gastronomique étoilé “Gordon Ramsay”; des salons et centres de conférences pour l’organisation de divers événements; ainsi qu’un centre fitness et son luxueux Spa Guerlain.

DESCRIPTION DE L’OFFRE

CDD de 6 mois (à partir du 1er Mai au 29 Octobre) – 2 jours de repos consécutifs,  
En continue matin ou soir, 8h par jours – (45 minutes de pause)

VOS MISSIONS

- En charge de la mise en place et de l’envoi Du poste des garnitures, risottos,
- Réception des marchandises, légumes,
- Suivi des inventaires,
- Commandes de matières premières,
- Application des standards, des procédures de production et des normes d’hygiène HACCP en vigueur en sein de l’hôtel.

PROFIL RECHERCHÉ

- Sens du relationnel et esprit d’équipe,
- Sens du contact et du service,
- Sens du détail et de la qualité,
- Capacité d’écoute et de dialogue,
- Forte capacité d’organisation et de précision,
- Maitrise du Français et de l’Anglais,
- Autorisation de travailler en France exigée

*Tous nos postes sont ouverts aux personnes en situation de handicap.*

**OFFRE EMPLOI – CDD SAISONNIER**  
**CHEF DE PARTIE - POSTE GARNITURE H/F**

**AVANTAGES**

- 2 jours de repos consécutifs,
- Parking gratuit et/ou prise en charge de 50 % du Pass Navigo,
- Primes diverses,
- Mutuelle prise en charge à hauteur de 78% en individuel et à 100% pour la prévoyance,
- Boissons chaudes offertes / frigos Foodles à disposition pour vos repas,
- Uniforme fourni ou pressing d'entreprise / vestiaires à disposition,
- Participation aux événements interne,
- Programme de reconnaissance

**AVANTAGES en tant que Team Member Hilton**

- Tarifs préférentiels pour des séjours dans les établissements du groupe Hilton partout dans le monde y compris pour les amis et la famille grâce au programme Go Hilton,
- Accès à des formations en e-learning dans tous les domaines en plus des formations en interne grâce à Hilton University et le programme Lead@Hilton
- Perspectives et possibilités d'évolution concrètes au sein du groupe

**REJOIGNEZ-NOUS !**

Le groupe Hilton a été élu en France, 1<sup>er</sup> au classement des World's Best Workplace.

Alors, qu'attendez-vous pour rejoindre nos équipes ?

Envoyez-nous votre CV et votre lettre de motivation à l'adresse suivante :

[trianonpalace.recrutement@waldorfastoria.com](mailto:trianonpalace.recrutement@waldorfastoria.com)

## OFFRE EMPLOI – CDD SAISONNIER

### DEMI CHEF DE PARTIE - POSTE SNACK ET ROOM SERVICE H/F

#### DESCRIPTION DU WALDORF ASTORIA TRIANON PALACE

Situé en bordure du Parc du Château de Versailles, dans un véritable écrin de verdure, le Waldorf Astoria Versailles – Trianon Palace propose à ses hôtes de découvrir 199 chambres et suites au sein du Trianon Palace \*\*\*\*\* ainsi que son Pavillon\*\*\*\*\*; un restaurant brasserie “La Véranda” et son Bar galerie, un restaurant gastronomique étoilé “Gordon Ramsay”; des salons et centres de conférences pour l’organisation de divers événements; ainsi qu’un centre fitness et son luxueux Spa Guerlain.

#### DESCRIPTION DE L’OFFRE

CDD de 6 mois (à partir du 1er Mai au 29 Octobre) – 2 jours de repos consécutifs  
En continue de 15:00 / 23:20 (45 minutes de pause)

#### VOS MISSIONS

- En charge de la mise en place et de l’envoi de l’offre Snack (Burger, Club, Pâte, Croque-Monsieur, pizza, divers snacking),
- Assurer l’approvisionnement, la production et le contrôle de votre poste de travail,
- Être responsable de votre partie dans sa globalité (cuisine, produit, hygiène),
- Superviser l’application des standards, des procédures de production et des normes d’hygiène HACCP en vigueur en sein de l’hôtel.

#### PROFIL RECHERCHÉ

- Sens du relationnel et esprit d’équipe,
- Sens du contact et du service,
- Sens du détail et de la qualité,
- Capacité d’écoute et de dialogue,
- Forte capacité d’organisation et de précision,
- Maîtrise du Français et de l’Anglais,
- Autorisation de travailler en France exigée

*Tous nos postes sont ouverts aux personnes en situation de handicap.*

## OFFRE EMPLOI – CDD SAISONNIER

### DEMI CHEF DE PARTIE - POSTE SNACK ET ROOM SERVICE H/F

#### AVANTAGES

- 2 jours de repos consécutifs,
- Parking gratuit et/ou prise en charge de 50 % du Pass Navigo,
- Primes diverses,
- Mutuelle prise en charge à hauteur de 78% en individuel et à 100% pour la prévoyance,
- Boissons chaudes offertes / frigos Foodles à disposition pour vos repas,
- Uniforme fourni ou pressing d'entreprise / vestiaires à disposition,
- Participation aux événements interne,
- Programme de reconnaissance

#### AVANTAGES en tant que Team Member Hilton

- Tarifs préférentiels pour des séjours dans les établissements du groupe Hilton partout dans le monde y compris pour les amis et la famille grâce au programme Go Hilton,
- Accès à des formations en e-learning dans tous les domaines en plus des formations en interne grâce à Hilton University et le programme Lead@Hilton
- Perspectives et possibilités d'évolution concrètes au sein du groupe

#### REJOIGNEZ-NOUS !

Le groupe Hilton a été élu en France, 1<sup>er</sup> au classement des World's Best Workplace.

Alors, qu'attendez-vous pour rejoindre nos équipes ?

Envoyez-nous votre CV et votre lettre de motivation à l'adresse suivante :

[trianonpalace.recrutement@waldorfastoria.com](mailto:trianonpalace.recrutement@waldorfastoria.com)

## OFFRE EMPLOI – CDD SAISONNIER

### ECONOMAT H/F

#### DESCRIPTION DU WALDORF ASTORIA TRIANON PALACE

Situé en bordure du Parc du Château de Versailles, dans un véritable écrin de verdure, le Waldorf Astoria Versailles – Trianon Palace propose à ses hôtes de découvrir 199 chambres et suites au sein du Trianon Palace \*\*\*\*\* ainsi que son Pavillon\*\*\*\*\*; un restaurant brasserie “La Véranda” et son Bar galerie, un restaurant gastronomique étoilé “Gordon Ramsay”; des salons et centres de conférences pour l’organisation de divers événements; ainsi qu’un centre fitness et son luxueux Spa Guerlain.

#### DESCRIPTION DE L’OFFRE

CDD de 6 mois (à partir du 1er Mai au 29 Octobre)

#### VOS MISSIONS

- S'assurer que toutes les marchandises entrant dans la propriété sont accompagnées des documents appropriés (bons de livraison, bons de commande, etc.).
- S'assurer que toutes les marchandises sont examinées en termes de qualité et de quantité.
- S'assurer que toutes les marchandises sont acheminées vers les lieux de stockage ou, en cas de commande directe, vers le service concerné.
- Documenter et comptabiliser correctement toutes les marchandises sortantes.
- Vérifier les dates de péremption des marchandises entrantes pour s'assurer qu'elles sont dans les limites acceptables pour l'hôtel.
- Préparer les registres de réception et le résumé quotidien des registres de réception.
- Vérifier que les factures des fournisseurs sont correctes en fonction du bon de commande et des articles fournis.
- S'assurer que le quai de chargement et les zones de stockage sont libres de tout encombrement et de tout danger et qu'ils restent propres et en ordre à tout moment.
- Assurer le suivi de toute anomalie relative à la qualité et/ou à la quantité (y compris le poids) des marchandises reçues.
- S'assurer que seules les marchandises commandées et signées sont reçues
- Assurer un contrôle adéquat de toutes les entrées et sorties de marchandises sur le quai de chargement et dans les entrepôts.
- Participer au processus d'inventaire mensuel (le cas échéant).
- Entretenir de bonnes relations avec tous les départements de l'hôtel
- Avoir une bonne connaissance d'Excel, de Microsoft Word et du logiciel d'inventaire/achat de l'hôtel.
- S'assurer que toute la documentation (bons de commande, factures, bons de livraison, etc.) est transmise à la comptabilité en temps voulu.
- Aider à la préparation des rapports de fin de mois et d'autres rapports ad hoc qui peuvent être requis de temps à autre.
- Faire preuve de vigilance pour assurer la sécurité du quai de chargement et de toutes les zones de stockage.

## OFFRE EMPLOI – CDD SAISONNIER

### ECONOMAT H/F

- Connaître toutes les procédures d'urgence, la réglementation en matière de sécurité alimentaire et les exigences en matière d'hygiène et de propreté.
- Maintenir un système de classement adéquat et à jour.
- Être flexible en ce qui concerne les heures de travail, en particulier à la fin du mois.
- Traiter toutes les demandes et requêtes de manière rapide, efficace et amicale.
- Effectuer toutes les tâches supplémentaires qui lui sont confiées pour assurer le bon fonctionnement du service.

#### PROFIL RECHERCHÉ

- Sens du relationnel et esprit d'équipe,
- Sens du contact et du service,
- Sens du détail et de la qualité,
- Capacité d'écoute et de dialogue,
- Forte capacité d'organisation et de précision,
- Maîtrise du Français et de l'Anglais,
- Autorisation de travailler en France exigée

*Tous nos postes sont ouverts aux personnes en situation de handicap.*

#### AVANTAGES

- 2 jours de repos consécutifs,
- Parking gratuit et/ou prise en charge de 50 % du Pass Navigo,
- Primes diverses,
- Mutuelle prise en charge à hauteur de 78% en individuel et à 100% pour la prévoyance,
- Boissons chaudes offertes / frigos Foodles à disposition pour vos repas,
- Uniforme fourni ou pressing d'entreprise / vestiaires à disposition,
- Participation aux événements interne,
- Programme de reconnaissance

#### AVANTAGES en tant que Team Member Hilton

- Tarifs préférentiels pour des séjours dans les établissements du groupe Hilton partout dans le monde y compris pour les amis et la famille grâce au programme Go Hilton,
- Accès à des formations en e-learning dans tous les domaines en plus des formations en interne grâce à Hilton University et le programme Lead@Hilton
- Perspectives et possibilités d'évolution concrètes au sein du groupe

#### REJOIGNEZ-NOUS !

Le groupe Hilton a été élu en France, 1<sup>er</sup> au classement des World's Best Workplace.

Alors, qu'attendez-vous pour rejoindre nos équipes ?

Envoyez-nous votre CV et votre lettre de motivation à l'adresse suivante :

[trianonpalace.recrutement@waldorfastoria.com](mailto:trianonpalace.recrutement@waldorfastoria.com)