

Commis de Rang/Chefs de Rang Restaurant « Chefs de France » Orlando – Floride – U.S.A.



Le Groupe Bocese vous offre la possibilité de travailler en tant que Chef de Rang pendant un an dans leurs restaurants « Chefs De France » situés dans le parc d'attractions d'E.P.C.O.T Center, à **WALT DISNEY WORLD®** en Floride.

Travailler dans le restaurant « Chefs de France », composé **d'une Brasserie de luxe typiquement française et d'un restaurant gastronomique**, vous permettra de représenter la culture Française pendant un an tout en acquérant une expérience professionnelle extrêmement valorisante pour votre Curriculum Vitae.

Vous aurez pour fonction de **prendre les commandes**, d'**effectuer le service en salle** et de tenir votre caisse enregistreuse. Vous serez également responsable de votre fond de caisse et répondrez en Anglais aux besoins des visiteurs.

Conditions: Contrat 12 Mois (départs entre Juin Décembre 2012).

Rémunération: 10 à 17 USD / Heure. 30 à 40 Heures de travail par semaine.

Logement meublé fourni par l'employeur (118 à 135 USD par semaine).

Visa de travail fourni par l'employeur.

Pour postuler vous devez :

- Etre **disponible 12 Mois**,
- Avoir **au moins 18 Ans**,
- un **très bon niveau d'Anglais**,
- au moins **1 an d'expérience justifiée en service en Salle**.

Les prochaines sélections se dérouleront à **Lyon en Mars** pour **des départs entre Juin et Décembre 2012**: Si vous êtes intéressé(e), envoyez **vos candidature complète (CV + Photo) dès que possible** par email à:

International Services, jobs@internationalservices.fr (Précisez dans l'objet de votre email/courrier : **CDF W12**)



Julien, Paris (75), Serveur au restaurant des Chefs de France:

"J'ai eu la chance de pouvoir travailler pendant un an dans le restaurant des Chefs de France, à Orlando en Floride et je vous conseille à tous de saisir cette chance!! Ce programme m'a permis de découvrir de nouvelles cultures et de vivre avec des jeunes de toutes nationalités. J'ai également pu améliorer mes connaissances professionnelles et mon niveau d'Anglais.

Avoir une expérience dans un tel établissement est un vrai plus pour mon CV et m'a ouvert les portes de la restauration haut de gamme à l'étranger.

Le travail en équipe est génial, c'est une grande famille.

J'ai en plus eu la possibilité de voyager dans tous les Etats Unis et j'ai découvert de nouveaux horizons!! "Chefs de France" est une expérience que je n'oublierai pas!!"