

# [CDI] Chef de partie [H/F]

Barrière

---

## MISSIONS

---

### Les hôtels Barrière Normandie recherchent des chefs de partie pour la saison 2026 !

Cet été, plongez dans l'univers de l'hôtellerie de luxe en rejoignant un de nos prestigieux hôtels étoilés. Vous allez travailler avec une équipe de saisonniers, où chacun partage la même fierté : représenter Barrière avec professionnalisme et exigence . Ensemble vous formerez une équipe dynamique et solidaire pendant plusieurs mois.

Si l'aventure vous intéresse, rejoignez-nous en tant que chef de partie.

Vous travaillerez sous la responsabilité des 1er chef de partie et sous chefs.

Vous intégrerez une brigade experte, attachée au respect des standards et à la recherche constante de l'excellence, au service d'une clientèle exigeante et internationale.

### VOS PRINCIPALES MISSIONS SERONT...

- Assurer la production et le dressage des plats sous la direction du chef de cuisine
- Respecter les normes culinaires de Barrière : précision des gestes et régularité des assiettes
- Garantir la qualité des prestations en étant exigeant sur le respect des normes HACCP et des standards de qualité
- Encadrer les équipes de demi-chefs de partie, commis, apprentis et stagiaires

Vous évoluerez dans un environnement structuré et raffiné, où la précision du geste et le sens du détail sont essentiels. Votre expertise technique permettra de proposer des plats qui sauront ravir notre clientèle.

Que vous soyez chef de partie chaud/froid ou en pâtisserie, chez Barrière nous avons un poste pour vous !

### TRAVAILLER CHEZ BARRIÈRE C'EST AUSSI...

- Des tarifs collaborateurs pour se faire des week-ends de rêve
- Des opportunités de mobilité en France et à l'international
- Des formations personnalisées pour développer votre potentiel via notre Campus Barrière
- Prime évolutive pour les saisonniers de 2,5 à 7% du brut global perçu pendant la saison selon conditions
- Prime d'intéressement
- Prime de cooptation de 300 à 600€
- Heures de nuit majorées
- 2 jours de repos hebdomadaires

- Hébergement selon disponibilités
- Restaurant d’entreprise
- Perspectives d’évolution, développement de compétences et formations
- Une mutuelle attractive et un CSE dynamique proposant des avantages
- Un accompagnement pour les nouveaux saisonniers : avec une intégration ludique et suivie
- Autres avantages en intégrant le Groupe en CDI (13ème mois, offres privilèges, mobilité groupe, 5 week-ends minimum par an, etc.)

Contrat: CDD saisonnier 39h

Durée contrat: de 1 à 8 mois

Prise de poste: à partir du 15/03/2026

Rémunération: 2000-2400 euros brut mensuel

*Travail week-ends, jours fériés et pendant les vacances*

---

**INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES**

**Synthèse de l'annonce**

|                        |                               |
|------------------------|-------------------------------|
| <i>Annonceur</i>       | <b>Barriere</b>               |
| <i>Type de contrat</i> | <b>CDI</b>                    |
| <i>Salaire</i>         | <b>Cf. texte de l'annonce</b> |
| <i>Télétravail</i>     | <b>En présentiel</b>          |

**Lieu de travail**

Deauville

**Informations de publication**

Publication sur Emplois-Espaces depuis le 20 mai 2026  
Référence sur Emplois-Espaces : Emplois-Espaces / n°71184