

# [SAISONNIER] Chef Pâtissier .

Barrière

---

## MISSIONS

---

### Le **Ciro's de Deauville** recherche une ou un **Chef Pâtissier**

Barrière, c'est avant tout un groupe, une histoire, un esprit. C'est aussi un employeur engagé, qui place l'humain au cœur de ses priorités.

Le Resort Barrière de Deauville, véritable écrin entre mer, nature et prestige, recherche son futur Chef pâtissier (F/H) pour le restaurant du **Ciro's**.

Poste basé à Deauville.

### VOS PRINCIPALES MISSIONS SERONT...

En véritable référent de la pâtisserie du **Ciro's**, vous êtes garant de l'identité sucrée de l'établissement et de son excellence au quotidien.

Vous pilotez l'activité pâtisserie en lien étroit avec le Chef, les équipes opérationnelles et le Chef Pâtissier Consultant du Groupe Barrière, dans une logique d'amélioration continue, d'innovation et de cohérence gastronomique.

Votre mission s'articule autour de trois piliers : création & expérience client, pilotage opérationnel, management & transmission.

Création & expérience sucrée

- Définir, développer et faire évoluer l'offre de desserts
- Construire une pâtisserie élégante, contemporaine et identifiable, en cohérence avec l'ADN Barrière.
- Être force de proposition, suivre les tendances, sublimer le produit et surprendre la clientèle.
- Élaborer les cartes, menus et fiches techniques, et garantir leur parfaite exécution.
- Concevoir des propositions sur-mesure pour les événements et prestations du Resort.
- Participer au rayonnement de l'établissement à travers les opérations de communication et marketing.
- Aller à la rencontre des clients pour développer la relation et fidéliser la clientèle.

Pilotage & excellence opérationnelle

- Superviser l'ensemble de la production pâtissière et participer activement à la production.
- Organiser les mises en place, la production quotidienne et les commandes clients.
- Garantir un niveau de qualité constant, dans le respect des standards haut de gamme du Groupe.
- Piloter les commandes, contrôler la conformité des marchandises et superviser les inventaires.
- Maîtriser les coûts (food cost, productivité, masse salariale en lien avec le Chef de Cuisine).
- Veiller au respect strict des normes HACCP, à la propreté des espaces et au bon conditionnement des produits.
- Superviser l'utilisation et la pérennité de l'outil de travail et assurer le lien avec les services techniques.

- Mettre en œuvre une gestion responsable des déchets.
- Assurer un reporting clair, structuré et synthétique auprès de votre hiérarchie.

#### Management & Leadership

- Encadrer, organiser et animer la brigade pâtisserie.
- Recruter, former et accompagner les collaborateurs.
- Développer les compétences, structurer l'organisation et garantir la transmission des savoir-faire.
- Assurer une communication fluide avec les équipes cuisine et les autres services de l'hôtel.
- Participer aux réunions de service et contribuer activement à la dynamique collective.
- Instaurer une culture d'exigence bienveillante, de rigueur et de fierté d'appartenance.

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

- Un cadre de travail exceptionnel, à deux pas de la plage et des planches de Deauville.
- Un 13e mois, une mutuelle de qualité et de nombreux avantages collaborateurs.
- Des opportunités de mobilité en France et à l'international
- Des formations personnalisées pour développer votre potentiel via notre Campus Barrière
- Un dispositif de bien-être au travail
- L'assurance d'une intégration ludique et suivie jusqu'à la fin de la période d'essai
- Des avantages Groupe : mutuelle, tarifs collaborateurs pour des week-ends de rêve
- Un abonnement avantageux avec un club de sport
- Un partenariat avec Blablacar Daily pour covoiturer au quotidien
- Possibilité de logement pendant la période d'essai

CDI à temps complet, Statut Cadre au forfait, Package entre 45 000 et 50 000 € annuel (fixe + primes)

---

#### INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

##### Synthèse de l'annonce

*Annoncesur*

**Barriere**

*Type de contrat*

**Saisonnier**

*Salaire*

**Cf. texte de l'annonce**

*Télétravail*

**En présentiel**

##### Lieu de travail

Deauville

##### Informations de publication

Publication sur Emplois-Espaces depuis le 20 mai 2026

Référence sur Emplois-Espaces : Emplois-Espaces / n°71270

