

# [CDI] Chef(fe) de Partie Cuisine [Saison 2026] .

Barriere

## MISSIONS

### LE CASINO BARRIERE DE DINARD RECHERCHE UN(E) CHEF(FE) DE PARTIE DE CUISINE POUR LA SAISON ESTIVALE 2026

Au sein du Casino Barrière Dinard, le restaurant Grand Bain propose une brasserie contemporaine ouverte sur l’océan.

Pensé dans un décor élégant inspiré de l’Art déco, le lieu offre une vue panoramique sur la plage de Dinard et la Côte d’Émeraude, grâce à de larges baies vitrées qui laissent entrer la lumière et la mer dans la salle.

La cuisine met à l’honneur les produits de la mer et du terroir breton, entre huîtres, pêche du jour, sole meunière ou grands classiques de brasserie, dans une ambiance vivante qui accompagne les soirées du casino.

Rejoindre ce restaurant, c’est participer à une adresse où gastronomie, panorama maritime et esprit convivial se rencontrent pour offrir aux clients une expérience complète.

Avec des missions aussi délicieuses qu’exigeantes, vous allez notamment devoir :

- Composer des symphonies gustatives.
- Orchestrer la mise en place et garantir des assiettes aussi belles que délicieuses.
- Assurer le respect des règles d'hygiène conformément aux principes HACCP.
- Assurer le service selon les consignes et directives (cuisson, préparation, décoration...).
- Veiller à la régularité et à la performance du travail des commis pour leur partie.

## INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

### Synthèse de l'annonce

*Annonceur*

**Barriere**

*Type de contrat*

**CDI**

*Salaire*

**Cf. texte de l'annonce**

*Télétravail*

**En présentiel**

### Lieu de travail

Dinard

### Informations de publication

Publication sur Emplois-Espaces depuis le 20 mai 2026

Référence sur Emplois-Espaces : Emplois-Espaces / n°71288