

[SAISONNIER] Chef de partie Pâtisserie / Pâtissier [H/F]

Le Grand Hotel Cabourg MGallery .

MISSIONS

Description de l'entreprise

Situé face à la mer, le Grand Hôtel de Cabourg MGallery est un établissement emblématique de la côte normande.

Alliant charme historique et exigences d'un hôtel haut de gamme, il accueille une clientèle variée, française et internationale, en quête de qualité de service et d'expériences soignées.

Rejoindre le Grand Hôtel de Cabourg MGallery, c'est intégrer une équipe engagée, attachée au sens du détail, à la qualité de l'accueil et au travail bien fait.

C'est aussi évoluer au sein du groupe Accor, avec des perspectives de développement, de formation et de mobilité.

Au quotidien, nos équipes contribuent à créer une expérience client fluide, chaleureuse et professionnelle.

Nous recherchons aujourd'hui des collaborateurs motivés, impliqués et animés par le sens du service, souhaitant s'investir dans un environnement exigeant et valorisant.

Rejoignez-nous et participez à la réussite d'un établissement reconnu.

Description du poste

Le Grand Hôtel Cabourg MGallery ***** recrute son nouveau Talent :

-Chef de partie pâtisserie / Pâtissier (H/F)

CDD de 3 mois à 5 mois, 169h/mois.

Le talent aura l'opportunité de se développer, d'apprendre et d'accompagner quotidiennement les équipes de la Restauration de nos différents points de ventes : Notre Restaurant Gastronomique vue sur la mer, "LE BALBEC", le room service, la Promenade et notre restaurant plage. Responsable de votre partie, vous assurez la production culinaire en garantissant la qualité, la régularité et la conformité des plats. Vous devez veiller au respect des standards 5 étoiles ainsi que de l'ADN de MGallery et des exigences du groupe Accor.

Travailler au Grand Hôtel Cabourg MGallery c'est aussi :

- > 2 jours de repos consécutifs,
- > 2 indemnités de nourriture par jour de travail,
- > Prime de Participation et d'Intéressement (uniquement au-delà de 3 mois d'ancienneté),
- > Prime de parrainage Grand Hôtel Cabourg pour le parrain et le candidat,
- > Cafétéria du personnel à disposition (Micro-onde, réfrigérateur, espace repos) > Frigo connecté FOODLES, fournissant des repas équilibrés à tarifs accessibles, > Nuitée découverte avec Petit-Déjeuner, après la période d'essai validée
- > Carte ambassadeur ACCOR HEARTIST pour avoir des tarifs préférentiels dans les hôtels du groupe ACCOR
- > Réduction tarifs sur les produits de l'hôtel (Boutique, restauration, nuitées, ...)
- > Carte ambassadeur GH pour avoir des tarifs sur des commerces à Cabourg (Restaurants, Coiffeur, ...)
- > Mutuelle entreprise avantageuse > Uniforme fourni et blanchi (hors chemise),
- > Plan de développement des compétences au sein du groupe, > Accompagnement à la recherche de logements (contact avec les agences, veille sur les logements disponibles dans la région), > Évènements divers (Staff party, anniversaires, Heartist du mois, Soirée début et fin de saison estivale, Bien-être,...)

Qualifications

- Formation en cuisine (CAP Cuisine, Bac pro ou équivalent),
- Expérience confirmée et obligatoire en cuisine, idéalement en établissement 4 ou 5 étoiles,
- Maîtrise des techniques culinaires et des règles d'hygiène (HACCP),
- Capacité à gérer un poste en autonomie et à organiser son travail,
- Sens du détail, rigueur et exigence sur la qualité des plats,
- Capacité à travailler en cadence soutenue,
- Esprit d'équipe et bonne communication avec l'équipe.

Informations supplémentaires

Avantages :

- Intéressement et participation
- Restaurant d'entreprise

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Synthèse de l'annonce

Annonceur

Le Grand Hotel Cabourg MGallery .

Type de contrat

Saisonnier

Salaire

Cf. texte de l'annonce

Télétravail

En présentiel

Lieu de travail

Cabourg

Informations de publication

Publication sur Emplois-Espaces depuis le 11 juin 2026

Référence sur Emplois-Espaces : Emplois-Espaces / n°71788