

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

Barriere

MISSIONS

LE RESORT BARRIERE LA BAULE RECHERCHE UN(E) CHEF(FE) DE PARTIE DE CUISINE POUR LA SAISON ESTIVALE 2026 !

Comme le bruit que feront vos pas sur la plage qui ne craquerait pas pour vivre une expérience unique ?

Au cœur de la French Riviera Atlantic, Le Resort Barrière La Baule regroupent trois hôtels 5* – Le Royal, L’Hermitage (LHW) et Le Castel Marie-Louise.

Avec 7 restaurants, 3 bars, un Spa & un centre de longévité, un Tennis Country Club, le Golf International Barrière, un Club Enfants & Ado et le Casino, le resort offre une expérience complète mêlant hospitalité, bien-être, gastronomie et divertissement autant de lieux que d’ambiance pour transporter nos clients selon leurs envies.

Rejoindre le Resort Barrière La Baule, c’est intégrer un univers d’excellence, au sein d’équipes passionnées, dans l’un des plus beaux cadres de la côte Atlantique

VOS PRINCIPALES MISSIONS SERONT...

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

La Baule

Informations de publication

Publication sur Emplois-Espaces depuis le 29 juin 2026

Référence sur Emplois-Espaces : Emplois-Espaces / n°72210