

[SAISONNIER] Plongeur [H/F] - Regina Experimental

Experimental .

MISSIONS

A PROPOS DE NOUS

Célèbre pour avoir introduit la culture des bars à cocktails à Paris en 2007, le groupe Experimental redéfinit l'hospitalité en proposant des bars à cocktails innovants et des hôtels de charme à travers l'Europe et au-delà.

Les destinations se diversifient au fil des années, de capitales européennes comme Rome, Paris et Londres, à des lieux plus saisonniers comme Comporta, Ibiza ou Minorque pour l'été ou les pistes de ski de Verbier et Val d'Isère pour l'hiver. Le groupe possède également des établissements à Porto, Venise, New York, Biarritz et les Cotswolds.

Nos lieux uniques offrent un mélange de design, de créativité et de service exceptionnel, avec de nouvelles ouvertures à l'horizon.

A PROPOS DE L'HÔTEL REGINA EXPERIMENTAL

Le Regina Experimental, construit en 1906, est un bâtiment emblématique de style Belle Epoque, dressé face à l'Océan Atlantique en bord de mer. Il offre une vue imprenable sur le Phare de Biarritz et la Côte Basque.

L'Hôtel dispose de 72 chambres et suites, un spa, une piscine, un atrium au sein duquel se trouve un bar à vins & cocktails et un restaurant bistronomique sous l'enseigne Frenchie par Gregory Marchand, chef étoilé.

Après une parenthèse consacrée à la mise en valeur de sa façade, le Regina Experimental s'apprête à rouvrir ses portes dès juillet 2026, inaugurant un nouveau chapitre de son histoire.

A PROPOS DU POSTE

Poste non logé.

Poste à pourvoir dès que possible jusqu'à octobre. Une saison à Verbier ou Val d'Isère peut ensuite être envisagée, sous réserve d'une validation interne de la candidature.

Sous la responsabilité de notre Chef de cuisine, vos missions principales seront les suivantes :

- Assurer le nettoyage de la vaisselle des couverts utilisé lors du service ainsi que tout le matériel utilisé en cuisine (casserolles, marmites, fours, batteurs ...) et le rangement ;
- Assurer le nettoyage des locaux de cuisine et annexes (carrelages et sols, tables de travail, écoulements ...) et assurer le débarrasage des poubelles et ordures ;
- Aider la cuisine dans des préparations ou dans la mise en place, éplucher et émincer des légumes ;
- Conditionnement et déconditionnement des denrées ;
- Application des règles d'hygiène et de sécurité ;
- Tri des déchets ;
- Transport des ordures dans les conteneurs ;
- Vidage des plats et assiettes ;
- Vidage des poubelles.

A PROPOS DE VOUS

Vous avez une certaine appétence pour l'univers de la gastronomie.

Vous avez une bonne capacité d'organisation et de rapidité d'exécution.

Vous êtes rigoureux(se) et connaissez les règles d'hygiène.

Vous êtes disponible pour travailler le soir, les week-ends et les jours fériés.

Vivez l'expérience Experimental !

Tout au long de votre expérience, vous serez immergé dans un environnement stimulant et innovant. Vous rejoignez un groupe dynamique et évoluez aux côtés d'une diversité de fonctions et d'experts aux savoir-faire reconnus.

Qu'il s'agisse d'un premier emploi ou d'une nouvelle opportunité, nous mettons un point d'honneur à recruter, développer et retenir les collaborateurs les plus motivés et talentueux de tous horizons et compétences. Voici ce que nous pouvons offrir :

- Opportunités de formations et développement de carrière ;
- Possibilités de mobilité en France, Italie, Suisse, US, UK, Baléares, etc. ;
- Discounts attractifs dans tous nos établissements (bars à cocktails, bars à vin & restaurants) ;
- Mutuelle avantageuse, offrant de belles garanties et des services innovants ;
- Participation aux transports en commun ;
- Une session d'intégration ludique pour rejoindre la famille du Régina avec le sourire ;
- Indemnité repas ;
- Une solution de logement peut être mise à disposition, moyennant une participation financière ;
- L'opportunité de travailler sur un site exceptionnel.

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Synthèse de l'annonce

Annonceur

Experimental .

Type de contrat

Saisonnier

Salaire

Cf. texte de l'annonce

Télétravail

En présentiel

Lieu de travail

Biarritz

Informations de publication

Publication sur Emplois-Espaces depuis le 17 juillet 2026

Référence sur Emplois-Espaces : Emplois-Espaces / n°72489