

[CDI] Chef de Partie Cuisine .

Barriere

MISSIONS

LE RESORT BARRIERE RIBEAUVILLE RECHERCHE UNE OU UN CHEF DE PARTIE EN EXTRA.

Le Resort Barrière de Ribeauvillé se compose d'un casino, un hôtel 4*, un centre de balnéo-ludisme, un restaurant Brasserie de 90 couverts et un restaurant Café des sports d'une capacité de 70 couverts ainsi qu'un espace de 300 m2 modulable dédié aux dîners-spectacles, conférences et séminaires.

Nous recherchons un Chef de Partie (H/F) sous la responsabilité de notre Chef Executif.

VOS PRINCIPALES MISSIONS SERONT...

- Participer à la réalisation culinaire, selon les fiches techniques établies par le Chef de cuisine ;
- Assurer le service selon les consignes et directives (cuisson, préparation, décoration...) ;
- Assurer la mise en place, le nettoyage et la préparation du matériel ;
- Contrôler l'état des lieux et du matériel ;
- Respecter et faire respecter les règles d'hygiène conformément aux principes HACCP.

TRAVAILLER CHEZ BARRIERE, C'EST AUSSI...

- Participation et intéressement,
- travailler sans coupure et possibilité de repos sur les jours fériés selon un roulement de l'équipe ;
- une bonne mutuelle pour prendre soin de vous ;
- des tarifs collaborateurs pour se faire des week-ends de rêve ;
- des opportunités de mobilité en France et à l'international ;
- des formations personnalisées pour développer votre potentiel via notre Campus Barrière ;

Contrat : EXTRA - Salaire horaire : 12.80€

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Synthèse de l'annonce

Annonceur

Barriere

Type de contrat

CDI

Salaire

Cf. texte de l'annonce

Télétravail

En présentiel

Lieu de travail

Ribeauvillé

Informations de publication

Publication sur Emplois-Espaces depuis le 22 juillet 2026

Référence sur Emplois-Espaces : Emplois-Espaces / n°72596