

[CDI] Chef de partie pâtisserie / Extra

Barriere

MISSIONS

L'HÔTEL LE NORMANDY RECHERCHE UN CHEF DE PARTIE PATISSERIE (H/F) EXTRA

Au cœur du centre-ville, à quelques pas des mythiques planches de Deauville et de sa plage aux parasols multicolores, l'Hôtel Barrière Le Normandy recherche un Chef de partie pâtisserie (H/F) extra.

- Réaliser la production culinaire sous la direction du Chef Pâtissier
- Réaliser des recettes de base (crèmes, pain, différentes pâtes, sauces, coulis ...).
- Réaliser des desserts classiques, plus élaborés, et entremets.
- Préparer la partie sucrée du petit déjeuner et des accueils destinés aux clients.
- Préparer les commandes clients : dresser des desserts et les transmettre au personnel de salle pour le service.
- Respecter les standards de qualité pour la cuisine dans un but de satisfaire la clientèle : respect des fiches techniques, des standards LQA
- S'assurer de la propreté de son environnement et poste de travail

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Synthèse de l'annonce

Annonceur

Barriere

Type de contrat

CDI

Salaire

Cf. texte de l'annonce

Télétravail

En présentiel

Lieu de travail

Deauville

Informations de publication

Publication sur Emplois-Espaces depuis le 11 août 2026

Référence sur Emplois-Espaces : Emplois-Espaces / n°72911