

[SAISONNIER] CHEF DE PARTIE [H/F] – SAISON HIVER 2026/2027

La Belle Histoire Groupe .

MISSIONS

Méribel – Au cœur des 3 Vallées – Poste logé

Pour la saison d'hiver 2026/2027, nous recrutons plusieurs **Chefs de Partie H/F** pour rejoindre nos équipes à **Méribel**, au cœur des 3 Vallées.

Deux établissements, deux ambiances :

- un restaurant situé **directement sur les pistes**, dans un cadre exceptionnel ;
- un restaurant en station, plus **festif et animé**, où la cuisine s'inscrit dans une véritable expérience.

Une cuisine exigeante, même à gros volume

Vous travaillerez aux côtés d'un **Chef ayant fait ses armes chez Joël Robuchon et Yannick Alléno**.

Notre cuisine s'appuie sur les bases de la **cuisine française classique**, tout en intégrant des **plats fusion et des influences venues du monde entier**.

Nos établissements peuvent dépasser les **400 couverts par service**

. Le rythme est donc soutenu, l'organisation doit être précise et la brigade doit savoir envoyer du volume.

Mais le volume ne doit jamais se faire au détriment de la qualité.

Chaque assiette doit rester **propre, juste et parfaitement exécutée**

, du premier au dernier couvert. Nous accordons une vraie importance au produit, aux cuissons, aux sauces, aux assaisonnements.

Nous recherchons des profils capables de maintenir ce niveau d'exigence même dans les gros services, avec :

- une vraie précision dans le **dressage des assiettes** ;
- des cuissons maîtrisées et des assaisonnements justes ;
- de la régularité sur l'ensemble du service ;
- une bonne organisation et une vraie gestion du rythme ;
- de la curiosité et l'envie de progresser ;
- de la rigueur, sans perdre l'esprit d'équipe.

La cuisine est exigeante, mais elle se veut avant tout **formatrice**

, avec une vraie volonté de transmission et de progression au sein de la brigade.

Le profil recherché

Nous recherchons des cuisiniers passionnés, motivés et impliqués, capables de tenir un **haut niveau d'exécution dans un environnement à gros volume**.

L'objectif est de rejoindre une **équipe jeune, dynamique et sérieuse**

, dans une ambiance où exigence, efficacité et bonne entente vont de pair.

Organisation du travail

Selon l'établissement :

- **1 service par jour – 6 jours par semaine**

- ou
- **2 services par jour – 5 jours par semaine**

Ce que nous proposons

- **Saison hiver 2026/2027 à Méribel**
- **Poste logé**
- Deux restaurants avec deux univers très différents
- Jusqu'à **400 couverts et plus par service**
- Une cuisine entre **classiques français et influences fusion / world**
- Une vraie exigence sur le goût, le produit et le dressage
- Une cuisine formatrice
- Une **équipe jeune et dynamique**
- Un cadre exceptionnel au cœur des **3 Vallées**
- Et la **possibilité d'enchaîner sur une saison d'été dans nos autres restaurants**

Nous recherchons avant tout des personnes qui aiment les gros services, mais pour qui **la qualité de l'assiette reste non négociable.**

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Synthèse de l'annonce

Annoncéur

La Belle Histoire Groupe .

Type de contrat

Saisonnier

Salaire

Cf. texte de l'annonce

Télétravail

En présentiel

Lieu de travail

Les Allues

Informations de publication

Publication sur Emplois-Espaces depuis le 26 août 2026

Référence sur Emplois-Espaces : Emplois-Espaces / n°73116