

[CDI] Chef(fe) de Partie Cuisine / CDD 1 mois

Barriere

MISSIONS

L'HOTEL BARRIERE LE ROYAL LA BAULE RECHERCHE UN(E) CHEF(FE) DE PARTIE DE CUISINE !

Face à l'océan, sur la mythique baie de La Baule, le Hôtel Barrière Le Royal La Baule incarne une élégance contemporaine et intimiste au cœur de la Riviera Atlantique.

Maison de caractère à taille humaine, Les 87 Chambres et Suites de l'Hôtel Le Royal, illuminées par la nouvelle décoration de Chantal Peyrat invitent au dépaysement. Inspirée des marais salants, meubles stylés, étoffes soyeuses, camaïeux de beige et de bleu créent une harmonie relaxante offrant une expérience où bien-être, gastronomie et sérénité se rencontrent. L'établissement propose 2 restaurants, un bar ainsi qu'un centre de longévité dédié à la détente et à la remise en forme.

Adresse privilégiée pour une clientèle en quête de calme et de ressourcement

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 3 septembre 2026

Référence sur Emplois-Espaces : Emplois-Espaces / n°73258