

[SAISONNIER] Chef de partie [H/F] - Bijou Plage 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 BIJOU PLAGE

Bijou Plage est un lieu emblématique sur la French Riviera, situé sur la pointe de la Croisette à Cannes.

Dans le quartier Palm Beach en plein essor, cette institution familiale, fréquentée par une clientèle locale d'habitues se caractérise par sa situation exclusive et idyllique, propice au farniente.

Nichée dans une baie protégée et préservée loin de l'agitation touristique, cette plage privée est un véritable coin de paradis pour tous les amoureux de quiétude. Son restaurant propose une cuisine bistrot de saison dans une ambiance chaleureuse et conviviale, et ce tout au long de l'année.

A PROPOS DU POSTE

Contrat CDI - 39h annualisées.

Prise de poste immédiate.

Salaire entre 2580€ et 2800€ brut selon expérience.

Poste non logé.

Nous recherchons des Chef·fe·s de Partie (H/F) pour renforcer notre équipe !

À ce titre, vos missions seront les suivantes :

- Réalisation des préparations préliminaires
- Réalisation de recettes à partir de fiches techniques
- Réalisation des plats en fonction de la carte, des commandes particulières
- Vérification des préparations (gustation, analyse et rectification)
- Stockage des denrées selon les méthodes prescrites dans l'établissement
- Réception et vérification quantitative et qualitative des livraisons
- Application des règles d'hygiène et de sécurité en vigueur
- Port d'une tenue professionnelle conforme à la législation hygiène et sécurité

A PROPOS DE VOUS

Vous avez une expérience réussie en tant que chef de partie ou un poste similaire. Vous disposez d'une excellente maîtrise et connaissance des méthodes de cuisson, des produits, des équipements.

Organisé(e), rigoureux(se) et passionné(e) par l'univers de la gastronomie, vous accordez une attention particulière au respect des standards de qualité.

Vous êtes titulaire d'un diplôme ou d'une formation HACCP et possédez une bonne connaissance des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Vous êtes disponible pour travailler en soirée, les week-ends et les jours fériés.

Vivez l'Experience Experimental !

- 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 proposons :
- 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 Alan, offrant de belles garanties et des services innovants.

#experimentalrecrute

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Synthèse de l'annonce

Annonceur

Experimental .

Type de contrat

Saisonnier

Salaire

Cf. texte de l'annonce

Télétravail

En présentiel

Lieu de travail

Cannes

Informations de publication

Publication sur Emplois-Espaces depuis le 4 septembre 2026

Référence sur Emplois-Espaces : Emplois-Espaces / n°73270