

[CDI] Chef de Partie Cuisine .

Barriere

MISSIONS

Afin de renforcer notre équipe restauration, Les restaurants des Planches du Resort Barrière Deauville recherche un Talent : **un(e) Demi chef de Partie(H/F)**.

Barrière, c'est 32 Casinos, 1 Club de Jeux, 19 Hôtels, plus de 150 Restaurants et Bars, 16 Spas, 3 Golfs, 2 Tennis Club, 1 Balnéo, 1 Thalasso. Barrière, c'est aussi 50 métiers incarnés par près de 7000 collaborateurs, en France et à l'international. Et par vous aussi demain ?

Vous travaillerez sous la responsabilité du chef des cuisines.

VOS PRINCIPALES MISSIONS SERONT...

- Conception, réalisation de plats pour nos restaurants, séminaires, cabarets, buffets
- Mise en œuvre de différentes techniques culinaires
- Appui des chefs et des seconds de cuisine pour le bon déroulé du service
- Veiller à la qualité des préparations culinaires
- Respecter les délais et les fiches techniques
- Respecter les procédures d'hygiène et de sécurité (méthode HACCP)

Contrat en 35 ou 39 heures.

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 20 mai 2026

Référence sur Emplois-Espaces : Emplois-Espaces / n°71204