

[CDI] Commis de cuisine [H/F]

Barrière

MISSIONS

Les Planches Barrière Normandie recherchent des commis de cuisine pour la saison 2026 !

Cet été, rejoignez les équipes de nos restaurants Barrières situés sur les Planches, au cœur d'un environnement animé, solaire et rythmé par la saison estivale.

Vous intégrerez une brigade dynamique, où la réactivité et la capacité à gérer le volume sont essentielles, tout en garantissant une cuisine de qualité fidèle aux standards Barrière.

Vous formerez avec les autres saisonniers, une équipe dynamique et solidaire pendant plusieurs mois.

Si l'aventure vous intéresse, rejoignez-nous en tant que commis de cuisine sur les Planches.

Vous travaillerez sous la responsabilité des chefs de partie. Nos 4 restaurants des Planches proposent des univers culinaires complémentaires, capables de séduire aussi bien une clientèle familiale et touristique, qu'une clientèle en quête d'une expérience gastronomique.

VOS PRINCIPALES MISSIONS SERONT...

- Épauler au quotidien les chefs de cuisine
- Utiliser le logiciel E-pack hygiène (température, suivi des traçabilités, nettoyage)
- Maintenir les espaces de travail propre en respectant les standards d'hygiène Barrière
- Travailler en binôme avec les chefs de parties
- Manipuler avec soin les matières premières : poisson, viandes, légumes, fruits
- Participer activement aux différents services (déjeuner, dîner)

Vous évoluerez dans un environnement exigeant et organisé, vous serez également amené à collaborer avec les équipes, salle, bar, cuisine et la direction tout au long de votre saison.

TRAVAILLER CHEZ BARRIÈRE C'EST AUSSI...

- Des tarifs collaborateurs pour se faire des week-ends de rêve
- Des opportunités de mobilité en France et à l'international
- Des formations personnalisées pour développer votre potentiel via notre Campus Barrière
- Prime évolutive pour les saisonniers de 2,5 à 7% du brut global perçu pendant la saison selon conditions
- Prime d'intéressement
- Prime de cooptation de 300 à 600€
- Heures de nuit majorées
- 2 jours de repos hebdomadaires
- Hébergement selon disponibilités

- Restaurant d'entreprise
- Perspectives d'évolution, développement de compétences et formations
- Une mutuelle attractive et un CSE dynamique proposant des avantages
- Un accompagnement pour les nouveaux saisonniers : avec une intégration ludique et suivie
- Autres avantages en intégrant le Groupe en CDI (13ème mois, offres privilèges, mobilité groupe, 5 week-ends minimum par an, etc.)

Contrat: CDD saisonnier 39h

Durée contrat: de 1 à 6 mois

Prise de poste: à partir du 23/03/2026

Rémunération: 2084 euros brut mensuel

Travail week-ends, jours fériés et pendant les vacances

Horaires en coupure ou continus selon le planning

PROCESSUS DE RECRUTEMENT

1. Préqualification téléphonique
2. Entretien avec un représentant RH et un représentant de l'équipe restauration Planche
3. Bienvenue chez Barrière !

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Synthèse de l'annonce

Annoncesur

Barrière

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°71206