

[CDI] Chef de cuisine adjoint [H/F]

Barrière

MISSIONS

Au cœur du centre-ville, à quelques pas des mythiques planches de Deauville et de sa plage aux parasols multicolores, l'Hôtel Barrière Le Normandy propose 270 chambres et suites, un spa unique, un restaurant et un bar apprécié pour son ambiance cosy.

Sous la responsabilité de notre Chef de Cuisine nous vous proposons de nous rejoindre en CDI dès que possible au poste de Chef de Cuisine Adjoint.

VOS PRINCIPALES MISSIONS SERONT...

- Gérer la brigade cuisine (développement, recrutement, formation, plannings, productivité etc.) en collaboration avec le Chef de cuisine
- S'assurer de la transmission de toutes les informations et des consignes à l'ensemble de l'équipe et aux autres services de l'hôtel
- Représenter le chef de service en son absence, auprès de la Direction, du Chef pâtissier et des autres services
- Animer au quotidien la brigade de cuisine
- Collaborer étroitement avec l'équipe Pâtisserie et Salle pour garantir une cohérence dans l'expérience gastronomique offerte aux clients
- Superviser la production culinaire sous la direction du Chef de cuisine dans le respect des normes du groupe
- Préparer et organiser le travail de la brigade de cuisine pour assurer une production fluide
- Participer, suivre et contrôler la production des mises en place des cartes et menus, et des commandes clients
- Superviser les commandes de produits du service cuisine, et contrôler la conformité de la marchandise reçue
- Participer à l'élaboration des fiches techniques des recettes
- Participer à l'innovation sur la partie salée servie aux clients, en collaboration avec le Chef de cuisine, dans un but d'amélioration continue et de surprendre la clientèle
- Assurer un excellent niveau de qualité de service pour son service auprès de notre clientèle en phase avec nos standards haut de gamme (LQA, respect des fiches techniques);
- Analyser et gérer les coûts (maîtrise des ratios, fiches techniques, explications d'éventuels écarts...).
- Être garant de la bonne utilisation et la pérennité de l'outil de travail
- Faire remonter les non-conformités sur l'outil de travail au service technique de l'hôtel ou aux sociétés de maintenance, pour assurer le bon fonctionnement au quotidien
- Contrôler le conditionnement et le rangement des produits dans les chambres froides, congélateurs et surgélateurs

Salaire : 3500 euros brut mensuel

Statut : Cadre

Horaires flexibles et en coupure, travail les week-ends et jours fériés

TRAVAILLER CHEZ BARRIÈRE, C'EST AUSSI...

- Des opportunités de mobilité en France et à l'international
- L'assurance d'une intégration ludique et suivie jusqu'à la fin de la période d'essai
- Des formations personnalisées pour développer votre potentiel via notre Campus Barrière
- Un dispositif bien-être au travail, pour prendre soin de vous mentalement et physiquement
- Un partenariat avec Blablacar Daily pour covoiturer au quotidien
- Un abonnement avantageux avec un club de sport du secteur
- Des opportunités de mobilité en France et à l'international
- Mutuelle attractive et CSE dynamique
- Restaurant d'entreprise
- Treizième mois sous condition d'ancienneté

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°71261