

[CDI] Chef de Partie Cuisine .

Barriere

MISSIONS

LE CASINO BARRIÈRE DE SAINTE-MAXIME RECRUTE UN CHEF DE PARTIE CUISINE (H/F)

Entièrement rénové, le Casino Barrière de Sainte-Maxime offre un cadre exceptionnel face au golfe de Saint-Tropez. Il comprend un parc de machines à sous, une salle de jeux de tables, un restaurant, un bar, une plage privée, le tout dans un cadre exceptionnel face au golfe de Saint-Tropez.

Nous recherchons un chef de partie cuisine (H/F) en cdd saisonnier, sous la responsabilité de notre chef de cuisine.

VOS PRINCIPALES MISSIONS SERONT...

- Participer à la réalisation culinaire, selon les fiches techniques établies par le Chef de cuisine ;
- Assurer le service selon les consignes et directives (cuisson, préparation, décoration...) ;
- Assurer la mise en place, le nettoyage et la préparation du matériel ;
- Contrôler l'état des lieux et du matériel ;
- Respecter et faire respecter les règles d'hygiène conformément aux principes HACCP.

Contrat cdd saisonnier, 35h, salaire brut mensuel 1880€

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Synthèse de l'annonce

Annonceur

Barriere

Type de contrat

CDI

Salaire

Cf. texte de l'annonce

Télétravail

En présentiel

Lieu de travail

Sainte-Maxime

Informations de publication

Publication sur Emplois-Espaces depuis le 20 mai 2026

Référence sur Emplois-Espaces : Emplois-Espaces / n°71371
