

[CDI] Chef de partie Pâtisserie .

Barriere

MISSIONS

LE RESTAURANT LE CIRO'S RECHERCHE UN CHEF DE PARTIE PATISSERIE EN CDI H/F

Rejoignez une adresse mythique de la côte normande, où l'élégance balnéaire rencontre l'excellence gastronomique.

Vous travaillerez sous la responsabilité du Chef Pâtissier du Resort pour la partie création et suivi qualité et du Chef de Cuisine dans vos missions au quotidien. Vous évoluerez au sein d'une brigade passionnée dans un restaurant emblématique à fort volume d'activité en saison. Vous participerez à la création et à la réalisation des desserts à la carte, des entremets et de la partie sucrée, dans le respect des standards haut de gamme du Groupe.

VOS PRINCIPALES MISSIONS SERONT...

- Réaliser la production pâtissière (desserts à la carte, entremets, recettes de base, pâtes, crèmes, coulis...)
- Assurer les mises en place nécessaires au bon déroulement des services
- Peut-être amené, selon l'activité du service, à renforcer la partie envoi du garde-manger
- Dresser les desserts et garantir leur qualité avant envoi
- Veiller au respect des fiches techniques et des standards qualité
- Appliquer rigoureusement les normes HACCP et assurer la propreté de votre poste

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

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°71438