

[CDI] Chef(fe) de Partie Cuisine [Saison 2026] .

Barriere

MISSIONS

LE GRAND HOTEL DE DINARD RECHERCHE UN(E) CHEF(FE) DE PARTIE DE CUISINE POUR LA SAISON ESTIVALE 2026

Face à la baie de Saint-Malo, Le George V est l'adresse gastronomique du Grand Hôtel Barrière Dinard, l'une des maisons les plus emblématiques de la station.

Dans un décor lumineux ouvert sur la mer, le restaurant propose une brasserie française élégante, où la cuisine met à l'honneur les produits du terroir et les poissons de la côte bretonne.

Entre service attentif, panorama maritime et atmosphère raffinée, chaque repas devient un moment privilégié où l'expérience culinaire se mêle à l'art de vivre propre aux grandes maisons balnéaires.

Avec des missions aussi délicieuses qu'exigeantes, vous allez notamment devoir :

- Composer des symphonies gustatives.
- Orchestrer la mise en place et garantir des assiettes aussi belles que délicieuses.
- Assurer le respect des règles d'hygiène conformément aux principes HACCP.
- Assurer le service selon les consignes et directives (cuisson, préparation, décoration...).
- Veiller à la régularité et à la performance du travail des commis pour leur partie.

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Synthèse de l'annonce

Annonceur

Barriere

Type de contrat

CDI

Salaire

Cf. texte de l'annonce

Télétravail

En présentiel

Lieu de travail

Dinard

Informations de publication

Publication sur Emplois-Espaces depuis le 11 août 2026

Référence sur Emplois-Espaces : Emplois-Espaces / n°72905