

[CDI] Commis de cuisine .

Barriere

MISSIONS

LE RESORT BARRIERE LA BAULE RECHERCHE UN(E) COMMIS DE CUISINE

Au cœur de la French Riviera Atlantic, Le Resort Barrière La Baule regroupent trois hôtels 5* – Le Royal, L’Hermitage et Le Castel Marie-Louise.

Avec 7 restaurants, 3 bars, un Spa & Thalasso, un Tennis Country Club, le Golf International Barrière, un Club Enfants & Ado et le Casino, le resort offre une expérience complète mêlant hospitalité, bien-être, gastronomie et divertissement autant de lieux que d’ambiance pour transporter nos clients selon leurs envies.

Rejoindre le Resort Barrière La Baule, c’est intégrer un univers d’excellence, au sein d’équipes passionnées, dans l’un des plus beaux cadres de la côte Atlantique

Au sein d'un environnement où l'excellence est la norme et où chaque détail compte, vous aurez l'opportunité de faire vivre à nos clients une expérience inoubliable. Vous évoluerez aux côtés de votre équipe en produisant des recettes soignées et gustativement magiques ! L'odeur de la cuisson et de la bonne humeur participera à faire rayonner davantage notre établissement.

VOS PRINCIPALES MISSIONS...

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

- Préparer des ingrédients : éplucher, laver, couper, émincer...
- Gérer le bon déroulement du service et participer à la cohésion d'équipe.
- Assurer la mise en place, le nettoyage et la préparation du matériel.
- Assurer le service selon les consignes et directives (cuisson, préparation, décoration,...).
- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité conformément aux principes HACCP.

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Synthèse de l'annonce

Annonceur

Barriere

Type de contrat

CDI

Salaire

Cf. texte de l'annonce

Télétravail

En présentiel

Lieu de travail

La Baule

Informations de publication

Publication sur Emplois-Espaces depuis le 28 août 2026

Référence sur Emplois-Espaces : Emplois-Espaces / n°73148