

[SAISONNIER] Chef de Partie Pâtisserie .

Château de Théoule .

MISSIONS

- Assurer la production et la mise en place de l'ensemble des desserts, viennoiseries et pâtisseries du restaurant gastronomique, du
- Participer à l'élaboration et au dressage des créations sucrées en cohérence avec l'identité et le niveau d'excellence de l'établissemen
- Veiller au respect scrupuleux des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP)
- Gérer les approvisionnements, le contrôle qualité et le stockage des matières premières de votre partie
- Collaborer étroitement avec le Chef Pâtissier et l'ensemble de la brigade de cuisine
- Participer à la formation et à l'accompagnement des commis et apprentis pâtissiers
- Contribuer à l'innovation culinaire, entre tradition méditerranéenne et créativité contemporaine

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Synthèse de l'annonce

Annonceur

Château de Théoule .

Type de contrat

Saisonnier

Salaire

Cf. texte de l'annonce

Télétravail

En présentiel

Lieu de travail

Théoule-sur-Mer

Informations de publication

Publication sur Emplois-Espaces depuis le 2 septembre 2026

Référence sur Emplois-Espaces : Emplois-Espaces / n°73205