

Chef de partie pâtisserie (H/F)



Les Sables-d'Olonne (85100), France

Référence : xh61pv4xzu



Type de contrat : CDI

Date de démarrage : 01/05/2025

39h/semaine

Qualification : Employé qualifié

Email de réponse à l'annonce :

job-ref-jt1xk44y07@emploi.beetween.com

Entreprise

Et si vous aidiez le Chef et sa brigade en apportant votre savoir-faire pour éveiller les papilles de nos client(e)s ?

L'Hôtel COTE OUEST Thalasso et Spa**** (<https://hotel-coteouest.com/fr/>) intégré à la collection MGallery du Groupe ACCOR en franchise, offre 97 chambres, un restaurant vue mer, un lounge bar, 3 salles de séminaires ainsi qu'un centre de Thalassothérapie et un univers Spa.

Dans le cadre de notre développement, rejoignez notre établissement situé aux Sables d'Olonne (85) en qualité de Chef / Cheffe de partie en Pâtisserie en CDI.

Mission

Sous la responsabilité d'Olivier ROBIN, notre Chef Pâtissier, et au fil des évolutions de notre carte, vous devrez :

- Réaliser de façon autonome la préparation et le dressage des desserts, composés de produits frais et de saison, dans le respect des normes d'hygiène HACCP ;
- Assurer le bon déroulement du service et des productions dans les délais impartis.

Profil recherché

Venez assister le Chef et sa brigade si vous :

- Souhaitez travailler sur des produits frais et locaux en prêtant attention aux saisonnalités et préparer des desserts cuisinés maison ;
- Accordez de l'importance aux règles d'hygiène alimentaire ;
- Avez envie de travailler dans une ambiance conviviale avec une équipe passionnée ;
- Avez déjà une expérience réussie de 5 ans minimum dans ce domaine et que vous souhaitez nous partager votre pédagogie, votre sens du service, votre esprit d'équipe et votre implication ;
- Êtes titulaire d'un diplôme en pâtisserie ;
- Travaillez avec des équipements récents, performants dans un cadre exceptionnel face à l'océan et vous permettant des perspectives d'évolution.

Pour ne rien vous cacher, à Côte Ouest :

- Nous travaillons sur un rythme de 39 H 00 par semaine, en horaire continu ;
- Nous disposons d'une rémunération composée d'un salaire fixe sur 12 mois, d'une prime de fin d'année et d'avantages en nature nourriture ;

- Nous bénéficions également d'avantages connexes tels qu'une mutuelle pour vous et votre famille, une prévoyance, un accord de participation pour partager les bénéfices de l'entreprise et PEE, un CSE ;
- Nous fournissons les tenues de travail et nous nous occupons de la blanchisserie ;
- Nous souhaitons collaborer dans la bonne humeur, l'enthousiasme et l'envie de faire plaisir à nos clients ;
- Nous faisons partie du Groupe Dubreuil, ce qui nous permet de vous offrir des opportunités d'évolution.

Poussez notre porte et rejoignez nos équipes pour que, grâce à vous, nos clients profitent d'un agréable séjour !

Si nous avons attiré votre curiosité, n'hésitez plus et postulez directement : <https://www.groupedubreuil.com/offres/>

Embarquez à bord du Groupe DUBREUIL pour partager ensemble un siècle de passion et vibrer au rythme des exploits de notre skipper vendéen, Sébastien Simon, 3^e du Vendée Globe 2024-2025 !

Parce que les images parlent mieux que les mots, venez voir tout ce que nous sommes : https://www.youtube.com/watch?v=M_6PwkNucNw

Informations complémentaires

Salaire : Non précisé