



Vous souhaitez évoluer dans un environnement favorisant votre développement professionnel dans le cadre d'une collaboration durable ? Dans une entreprise qui sait vous reconnaître et vous accompagner dans votre parcours ?

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 Maitre restaurateur, un lounge bar, 3 salles de séminaires ainsi qu'un centre Thalasso et un univers Spa. Nous recrutons :

1 Chef / Cheffe de partie en pâtisserie
CDI, 39 H/semaine
Basé aux Sables d'Olonne (85)

Alors envie de nous rejoindre dans cette belle aventure ?

Missions : Au sein de la brigade cuisine du chef Thomas EVANNO, sous la responsabilité du Chef Pâtissier Olivier ROBIN, vous aurez en charge la fabrication et le dressage des desserts composés de produits frais et de saison, tout en veillant à la présentation, la qualité, la bonne température et dans le respect des fiches techniques Vous réaliserez l'envoi des plats dans le respect des délais souhaités par le client, veillerez à la propreté de votre lieu de travail et à la sécurité alimentaire en respectant au quotidien les règles d'hygiène HACCP.

Environnement de travail : Le chef Pâtissier et sa brigade vous accompagneront dans la prise en main de votre poste et feront en sorte que vous soyez rapidement à l'aise avec les différents matériels de la cuisine. Vous intégrerez l'équipe composée de 25 collaborateurs et évoluerez au sein d'une cuisine fonctionnelle face à l'océan.

Profil : De formation CAP/BAC PRO avec spécialité Pâtisserie, vous avez une première expérience sur un poste de commis pâtissier ou de chef de partie pâtissier au sein d'un hôtel-restaurant.

Si vous êtes toujours là et intéressé(e), que vous aimez le travail d'équipe, que vous disposez d'un bon relationnel, que vous avez le **SENS** du **SERVICE** et que vous souhaitez intégrer une cuisine faisant la part belle aux produits de saison

Alors ce poste est pour vous !

Pour finir de vous convaincre, nous vous offrons :

- Une rémunération composée d'un salaire fixe et d'avantages en nature nourriture ;
- Une prime de fin d'année ;
- Une mutuelle pour vous et votre famille ;
- Un accord de participation pour partager les bénéfices de l'entreprise et PEE ;
- Une équipe et des collègues engagés ;
- Une destination balnéaire et touristique offrant une belle qualité de vie (plage, surf, pêche, vtt, voile, nature...).

Contact : Il ne vous reste plus qu'un click pour vous faire connaître :
<https://www.groupedubreuil.com/offres/>

ou **contactez** M. Olivier ROBIN ou M. Thomas EVANNO par téléphone au **02 51 21 77 82**.

Rejoignez le GROUPE DUBREUIL, une aventure familiale, un groupe agile et dynamique.

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