



Un hôtel H8 Collection

L'exception comme mot d'ordre...

Alliance parfaite de luxe et de simplicité, d'élégance autant que de modernité, les hôtels que nous concevons sont uniques. Poussez-en la porte et c'est une région qui s'ouvre à vous. Séjourner dans un hôtel H8 est avant tout une expérience, qu'elle soit hôtelière, culturelle ou culinaire ; une idée particulière du séjour.

Le Castel Beau Site

Niché dans la crique de Ploumanac'h, l'hôtel offre des horizons d'exception sur la Côte de Granit Rose. Posé sur la plage de Saint Guirec, il abrite des chambres et suites contemporaines avec vue sur la mer, une table gastronomique, un Bar à Champagne avec une terrasse idéale pour admirer le coucher de soleil, un espace bien-être et beauté, véritable bulle de relaxation et de régénération. Votre escapade en bord de mer se révèle idyllique...

Intitulé du poste	Chef de Partie
Détail du poste	Disponibilité : 30/03/2020 Poste en CDI 39h/semaine – horaires en continu – 2 jours de repos consécutifs Non logé Salaire selon expérience
Missions	Au sein de la brigade de notre restaurant gastronomique et sous les directives de Nicolas Le Luyer, notre Chef de Cuisine et son second, vous prendrez en charge les réalisations culinaires qui relèvent de votre spécialité. Vous assurez la mise en place, l'approvisionnement et le nettoyage de votre partie.
Profil	<ul style="list-style-type: none">- Métier de passion- Connaissance produits, techniques et règles de sécurité alimentaire- Rigueur et autonomie- Volonté de s'investir au quotidien- Satisfaction des clients- Expérience significative dans un établissement similaire