

OFFRE D'EMPLOI

« CHEF DE PARTIE CUISINE (H/F) »

La Récré des 3 Curés est aujourd'hui le plus grand parc d'attractions de Bretagne avec 267 000 visiteurs annuels. Le parc recherche un chef de partie (H/F)

Type de contrat : CDD de 6 mois à temps partiel (Du 5 avril au 27 septembre 2026).

Temps complet possible suivant le profil (modulation du temps de travail)

Rémunération : Selon votre profil

DESCRIPTIF DU POSTE & MISSIONS :

- Accompagner notre chef exécutif et notre second de cuisine dans leurs différentes missions (snacking, préparation de repas de groupes, offre du restaurant l'Expo) au sein du restaurant **L'Expo**. Cuisine ouverte nécessitant une excellente présentation personnelle ainsi qu'une grande qualité relationnelle.
- Veiller au respect des règles d'hygiène et de sécurité, avec une parfaite maîtrise des normes **HACCP**.
- Vous disposez d'une solide expérience à un poste similaire et savez travailler en autonomie, dans le respect des normes en vigueur et des consignes transmises.

HORAIRES & ORGANISATION DU TRAVAIL :

- Deux jours de repos hebdomadaires
- Travail les week-ends et jours fériés, principalement en journée
- Service du soir durant les vacances scolaires d'été, ainsi que les samedis et veilles de jours fériés de mai à septembre
- Horaires variables selon les périodes de la saison

PROFIL RECHERCHÉ :

- CAP, BEP ou Bac pro cuisine
- Expérience d'1 an minimum
- **La compétence de pizzaiolo ou crêpier serait un plus.**

CANDIDATURE

CV avec **photo** + lettre de motivation et **disponibilités**
à envoyer par mail à **contact@larecre.fr**

Préciser en objet du mail l'intitulé du post

La Récré des 3 Curés
Tél : 02 98 07 95 59

