



OFFRE D'EMPLOI D25-00018

## **Le ROC SEVEN BIARRITZ recrute un(e) CHEF(FE) DE PARTIE H/F**

### **CDD Saisonnier Non logé - été 2026**

#### **L'entreprise**

Une nouvelle adresse Roc Seven se dévoile au cœur de Biarritz. Ce restaurant et ses 9 chambres confidentielles surplombent la plage de Port-Vieux et ses arcades iconiques. Il incarne tout l'art de vivre du sud-ouest, avec son atmosphère chaleureuse, son ambiance conviviale, son rooftop et terrasse panoramiques. Une vue imprenable sur les couchers de soleil de l'atlantique, des chambres spacieuses au design élégant, un bar, une cave à vin et cuisine ouverte : autant de raisons de découvrir cette nouvelle adresse signée Fahrenheit Seven.

#### **Le poste**

Rattaché(e) au Chef de Cuisine, vous superviserez et élaborerez les préparations culinaires. Vous assisterez le Second de Cuisine et travaillerez en collaboration avec les autres parties de la cuisine.

#### **Vos principales missions seront :**

- ✓ D'élaborer les préparations culinaires, en collaboration avec le Chef de Cuisine et le Second
- ✓ De contrôler et effectuer la mise en place et le nettoyage du matériel de la cuisine.
- ✓ D'assurer les sorties de l'économat et/ou du stock en accord avec les fiches techniques et les demandes du client, sous le contrôle du Chef de Cuisine.
- ✓ De mettre en place et de contrôler l'application de toutes les directives concernant la fabrication des plats, leur qualité, leur présentation et leur régularité vis à vis des fiches techniques.
- ✓ De vous assurer du respect de toutes les règles d'hygiène et de sécurité, notamment les normes HACCP et sécurité
- ✓ De connaître les objectifs chiffrés de votre service et de vous impliquer dans la réalisation de ceux-ci et de leur dépassement.

#### **Les compétences requises**

Nous ne recherchons pas de « profil type », mais des compétences !

- ✓ Une expérience significative en cuisine
- ✓ La capacité à travailler en équipe
- ✓ La capacité à gérer des services de plusieurs centaines de couverts

#### **Les avantages**

- ✓ Nous vous recrutons pour une saison, avec possibilité de CDI à la fin du contrat.
- ✓ Vous rejoindrez une équipe dynamique dans un groupe familial en plein développement
- ✓ Vous aurez un cadre de travail unique sur la Côte Atlantique

#### **Détail de l'offre**

Salaire de base : environ 2 800 euros par mois

Type de poste : Temps plein CDD saisonnier

Non logé

#### **Candidatures**

Nous attendons votre CV avec lettre de motivation par mail en précisant dans l'objet de votre mail « BR7 Chef de Partie D25-00018 ».