

OFFRE D'EMPLOI : CHEF DE PARTIE (H/F) en CDI

Le groupe France Thermes déploie depuis une dizaine d'années son concept unique et innovant de Resort Thermal et Touristique dans plusieurs villes thermales, partout en France.

Ces resorts regroupent à la fois les activités thermales, l'hôtellerie et la restauration, en développant une approche centrée sur la prévention santé et le bien-être.

Nous avons à cœur de recruter les talents de demain pour, tous ensemble, faire rayonner nos établissements et proposer la plus belle des expériences à nos clients !

Aujourd'hui, nous vous proposons de nous rejoindre pour écrire l'avenir du Resort Thermal de Vichy et porter ensemble le projet ambitieux qui se dessine : de nouvelles infrastructures, de nouveaux lieux de vie, de nouvelles offres, avec un équipement de pointe utilisant les dernières technologies, grâce à un investissement à hauteur de 50 millions d'euros pour l'ensemble du Resort et ses 400 collaborateurs !

À ce jour, le Resort de Vichy est constitué de plusieurs sites au centre-ville :

- 2 établissements thermaux : les Thermes Callou et les Thermes des Dômes,
- 1 spa parmi les plus grands d'Europe : le Célestins Spa Thermal,
- 3 hôtels du 3* au 5* soit une offre de près de 400 chambres dont 2 établissements sous enseigne ACCOR™,
- 6 restaurants & bars.

Dans le cadre d'importants travaux de rénovation de nos établissements hôteliers IBIS*** (entièrement rénové en 2024) et MERCURE*** (actuellement en travaux dont la réouverture est prévue en octobre 2025), nous recherchons :

- **Un Chef de Partie en CDI à compter du mois d'octobre 2025**

En collaboration étroite avec notre Chef, au sein d'une brigade dynamique et engagée dans la satisfaction client, vous participez chaque jour à l'élaboration d'une cuisine de qualité.

Dans le cadre de vos fonctions, vous aurez entre autres pour missions de :

- Produire de manière efficace et organisée les préparations demandées dans le respect des instructions données
- Assurer le dressage et l'envoi des mets
- Participer à l'élaboration des menus et être force de proposition
- Superviser et coordonner les activités des commis de cuisine dans leurs tâches quotidiennes
- Veiller au contrôle de la qualité des produits de et à la bonne organisation des chambres froides
- Veiller au respect des normes HACCP

Les qualifications indispensables pour ce poste :

- Très bonne maîtrise des techniques culinaires et des différentes méthodes de cuisson
- Excellentes qualités relationnelles et goût pour le travail en équipe

Vous travaillerez dans un cadre professionnel bienveillant favorisant un bon équilibre entre vie personnelle et professionnelle (2 jours de repos consécutifs).

Notre volonté d'offrir un service d'excellence à nos clients nous mobilise sur la recherche de talents ayant un goût réel pour l'univers de la restauration et de l'hôtellerie. En contrepartie de votre implication, nous veillons à vous former et à vous accompagner dans votre évolution professionnelle.

NOS AVANTAGES

- 13^e mois
- Mutuelle et prévoyance avantageuses
- 2 jours de repos consécutifs
- Avantage en nature nourriture (repas fourni au sein de l'hôtel)
- Remboursement des transports en commun à hauteur de 50%