

MIRAMAR LA CIGALE

HÔTEL THALASSO & SPA

À l'entrée du Golfe du Morbihan, face à l'océan Atlantique, le Miramar La Cigale, Hôtel Thalasso & Spa a jeté l'ancre à la pointe de la presqu'île de Rhuys.

Le Miramar La Cigale, établissement 5 étoiles, a été entièrement rénové en 2015.

D'une architecture originale, alliant modernité et tradition, l'hôtel est composé de 113 chambres et Suites spacieuses et lumineuses, de 2 restaurants, 1 bistronomique et 1 gastronomique, d'un Spa, d'une salle fitness, d'une piscine panoramique et d'un magnifique centre Thalasso à la pointe de l'innovation.

En rejoignant notre équipe, vous saisissez l'opportunité de valoriser vos compétences et votre professionnalisme et contribuez à perpétuer la tradition et l'excellence

Le service cuisine recherche un(e):

- **Chef de Partie (H/F)**

Vous incarnez l'esprit de l'hôtel en connaissant les prestations et les actualités. Vous contribuez de par la qualité de votre travail à la qualité de notre offre afin de satisfaire et fidéliser nos clients.

Votre parcours vous a permis de développer votre technicité et votre management. Véritable leader, vous savez fédérer et motiver vos équipes pour atteindre vos objectifs.

CDI

BAC PRO Cuisine ou BTS hôtellerie

Expérience en restauration haut de gamme, la connaissance des spécificités de l'hôtellerie est un plus

Expérience d'encadrement d'équipe

Logement possible pendant la période d'essai

Mutuelle d'entreprise

Indemnité nourriture

Envoyer CV et lettre de motivation par mail à : servicepersonnel@miramar-lacigale.com

