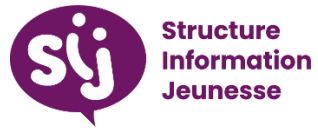




Offres Restauration / Hôtellerie Job été 2026



Pizzaïolo / Pizzaïola

HOTELRESTAUJOB

77600 BUSSY ST GEORGES

Description du poste

Description du poste : Nous recherchons un pizzaïolo confirmé pour rejoindre notre équipe dynamique dans un restaurant méditerranéen. Vous serez responsable de la préparation des pizzas et autres spécialités méditerranéennes, en respectant les recettes et les standards de qualité de notre établissement. Vous travaillerez dans une ambiance conviviale et professionnelle, au sein d'une équipe soudée.

Missions principales :

Préparation et cuisson des pizzas et autres plats méditerranéens.
Respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.
Gestion des stocks et des approvisionnements.
Participation à la mise en place et au rangement du poste de travail.
Collaboration avec l'équipe de cuisine pour assurer un service fluide et efficace.
Profil recherché :

Expérience confirmée en tant que pizzaïolo.
Connaissance des techniques de préparation et de cuisson des pizzas.
Maîtrise des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.
Capacité à travailler en équipe et à s'adapter à un environnement dynamique.
Sens du service et de la qualité.
Qualités personnelles :

Dynamique et motivé.
Rigoureux et organisé.
Bon relationnel et esprit d'équipe.
Conditions de travail :

Horaires variables incluant les soirs, week-ends et jours fériés.

Avantages éventuels : repas sur place





Chauffeur / bagagiste (H/F)

[RELAIS SPA VAL D EUROPE](#)

77700 CHESSY

Description du poste

Vous souhaitez vous épanouir et évoluer au sein d'un groupe en forte croissance avec une ouverture à l'international ? Rejoignez l'aventure Réside Etudes !

5 raisons de nous rejoindre :

1. Un suivi de carrière personnalisé et de qualité
2. Des possibilités d'évolution et de mobilité dans le groupe
3. Un environnement de travail agréable à taille humaine
4. Une intégration de qualité
5. Le partage d'un objectif commun

Sous la responsabilité de notre Chef Concierge Clefs D'Or, vos missions sont variées :

- Vous travaillez au sein du service conciergerie, en étroite collaboration avec l'équipe de la réception pour répondre aux besoins de la clientèle.
- Vous assurez l'accueil des clients dès l'entrée de l'établissement.
- Vous coordonnez la bagagerie et assurez la livraison des bagages en chambre.
- Vous conduisez nos véhicules et assurez le service navette à tous nos clients.
- Vous respectez les normes de sécurité en matière de manipulation des bagages, de conduite des véhicules, et assurer la sécurité des clients pendant le transport.
- Vous êtes garant de la propreté du véhicule et gérez les pleins de carburant.
- Vous êtes en soutien pour la mise en place des espaces de réunion.

Vos atouts : Plus qu'une formation ou une expérience, nous recherchons avant tout un savoir être.

- Animé par la passion du service et orienté satisfaction client
- Votre sens du détail, des responsabilités et votre rigueur seront indispensables pour réussir pleinement vos missions.
- La maîtrise de la langue anglaise est impérative
- Vous avez votre permis B depuis plus de 3 ans

Horaires de travail : au plus tôt 7h00, au plus tard 00h30

CDI – 40h48



Serveur CDD Remplacement été H/F

[La Société Les Jardins d'Arcadie](#)

Lagny-sur-Marne

Description du poste

Déjà solidement implanté-e avec plus de 115 résidences services seniors réparties sur l'ensemble du territoire français, représentant plus de 11 000 appartements. Le groupe génère plus de 150 millions d'euros de chiffre d'affaires et s'appuie sur l'engagement de plus de 1 300 collaborateurs.

Contexte du poste

CDD de remplacement pour la période estivale. Vous serez intégré-e à l'équipe de la résidence sous la responsabilité du Directeur ou de la Directrice d'établissement. Poste à temps plein avec amplitude variable en fonction des services (petits déjeuners, déjeuner, dîner) et présence sur certains week-ends selon planning.

Vos missions principales :

- Accueillir les résidents et leurs proches avec courtoisie et bienveillance ;
- Assurer le service en salle et/ou en appartement : prise de commande, dressage, service des plats et boissons, débarrassage et gestion de la plonge si nécessaire ;
- Veiller à la qualité de la prestation, à la présentation des plats et au respect des consignes diététiques et des régimes alimentaires éventuels ;
- Contribuer à la préparation et à la mise en place de la salle avant chaque service ;
- Participer à la gestion des stocks de produits et consommables liés au service (signalement des besoins) ;
- Maintenir la propreté et l'hygiène des espaces de restauration conformément aux procédures en vigueur (respect des règles d'hygiène et HACCP) ;
- Transmettre les informations utiles à l'équipe et à la direction sur le fichier ou le cahier prévu à cet effet ;
- Contribuer, au-delà du service, à l'image de la résidence et au confort des résidents.

Profil recherché :

- Expérience souhaitée en service en salle, restauration collective, hôtellerie ou auprès d'un public senior ;
- Sens du service, ponctualité, dynamisme et bonnes qualités relationnelles ;
- Capacité à travailler en équipe et à s'adapter à des plannings variables ;
- Connaissance des règles d'hygiène et sécurité alimentaires (HACCP) appréciée ;
- Permis B apprécié selon localisation et missions éventuelles de livraison interne.

Ce que l'on vous propose :

- Contrat CDD pour remplacement estival (durée précisée selon planning local) ;
- Rémunération attractive selon profil et convention collective applicable ;
- Parcours d'intégration structuré et accompagnement par l'équipe ;
- Repas à tarif préférentiel ;
- Remboursement partiel des frais de transport conformément à la réglementation en vigueur ;
- Poste ouvert aux personnes en situation de handicap.

Modalités

Disponibilité requise sur la période estivale. Horaires variables incluant services matin, midi et soir, et un roulement week-end selon les besoins de la résidence. Merci de préciser vos disponibilités et votre expérience lors de votre candidature.



Plongeur - Casseroier H/F

CHATEAUFORM

Crécy-la-Chapelle

Description du poste

Châteauform' incarne une aventure humaine.

Notre mission est d'insuffler de la chaleur ajoutée à chaque rencontre, d'inspirer les entreprises et de les aider à révéler leurs talents.

Intégrer Châteauform' c'est aussi faire partie d'une entreprise pensée autrement, où chacun est acteur de son développement. Tout est mis en oeuvre pour te révéler et te permettre d'être toi-même !

Car chez Châteauform', un talent heureux fait un client heureux !

Y, le chef de cuisine du Chateauform' de Crecy la Chapelle , attend son nouveau casseroier (H/F).

Tu te reconnais ?

- Tu es soigneux et organisé et le poste de plonge n'a pas de secret pour toi
- Tu attaches de l'importance au respect des normes HACCP d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Tu es polyvalent
- Meticuleux et précis, tu as le sens du détail...



Second de Cuisine H/F

CHATEAUFORM

Bussy-Saint-Martin

Description du poste

Châteauform' incarne une aventure humaine.

Notre mission est d'insuffler de la chaleur ajoutée à chaque rencontre, d'inspirer les entreprises et de les aider à révéler leurs talents.

Intégrer Châteauform' c'est aussi faire partie d'une entreprise pensée autrement, où chacun est acteur de son développement. Tout est mis en oeuvre pour te révéler et te permettre d'être toi-même !

Car chez Châteauform', un talent heureux fait un client heureux !

Rémi, le chef de cuisine du Chateauform' du Domaine de Guermantes, attend son nouveau second de cuisine (H/F).

Tu te reconnais ?

- Tu prends plaisir à faire plaisir
- Tu t'inspires des nouvelles tendances, tu restes en éveil
- Ta cuisine simple et raffinée reflète ta créativité et ta connaissance des cuisines du monde
- Tu travailles uniquement des produits frais de saison...



Serveur H/F

[Extracadabra](#)

Bussy-Saint-Georges

Description du poste

Vous serez un acteur clé de nos prestations événementielles lors du salon SEE, en assurant un service fluide et convivial auprès de nos clients.

Vos missions principales seront d'accueillir et d'orienter les participants, d'accompagner les convives sur les espaces buffet, d'assurer le réassort et la rotation des planches, ainsi que de veiller à la bonne tenue des espaces de service.

Vous participerez également au bon déroulement de la prestation en garantissant un service efficace, discret et attentif aux besoins des invités.

Vous évoluerez dans un environnement dynamique où l'esprit d'équipe, la réactivité et la bonne humeur sont essentiels.

Le traiteur barbecue des événements avec une prestation chaleureuse et réconfortante, été comme hiver. Des événements privés, d'entreprises, de collectivités, mais également d'associatif. Nous sommes là pour rendre les événements majeurs meilleur et savoureux. Rejoignez une équipe chaleureuse et conviviale avec la passion pour la bonne nourriture et pour un service de qualité. Nous recherchons une personne professionnelle et compétente pour prendre les commandes et servir les plats et boissons aux clients. Les missions sont :

- Charger d'accueillir la clientèle



Employé Polyvalent H/F

[Mc Donald](#)

CC Val d'Europe Serris

À partir de 12,02 € par heure. L'employé(e) polyvalent(e) est capable de s'adapter à toutes les situations. Il/elle participe activement à la vie du restaurant et a pour mission principale de satisfaire les clients. Ses responsabilités peuvent être variables en fonction des moments de la journée. Il/elle peut toujours compter sur ses coéquipiers pour apprendre et mener à bien ses missions.

Mon rôle dans l'équipe

- Polyvalent(e) et réactif(ve), je suis au cœur de l'action
- Entre le comptoir, la salle et la cuisine, je prépare les commandes avec attention et distribue les sourires !
- Je suis toujours là pour soutenir mes coéquipier(ère)s, qui m'aident également à prendre confiance, dans la meilleure des ambiances.
- Je contribue à la qualité, l'hygiène alimentaire et la propreté dans le restaurant.

Ce que l'équipe m'apporte

- Des valeurs et de l'engagement
- De nombreuses opportunités d'évolution
- La possibilité d'adapter mon contrat en fonction des changements dans ma vie personnelle (temps partiel, emploi étudiant, premier emploi)
- Un environnement motivant avec un climat positif et une super ambiance !

Ce que j'apporte à l'équipe

- J'ai un excellent relationnel
- Je m'adapte à toutes les situations
- J'ai du dynamisme et de la bonne humeur à revendre !



Employé Polyvalent H/F

ESBLY

[Mc Donald](#)

L'employé(e) polyvalent(e) est capable de s'adapter à toutes les situations. Il/elle participe activement à la vie du restaurant et a pour mission principale de satisfaire les clients. Ses responsabilités peuvent être variables en fonction des moments de la journée. Il/elle peut toujours compter sur ses coéquipiers pour apprendre et mener à bien ses missions.

Mon rôle dans l'équipe

- Polyvalent(e) et réactif(ve), je suis au cœur de l'action
- Entre le comptoir, la salle et la cuisine, je prépare les commandes avec attention et distribue les sourires !
- Je suis toujours là pour soutenir mes coéquipier(ère)s, qui m'aident également à prendre confiance, dans la meilleure des ambiances.
- Je contribue à la qualité, l'hygiène alimentaire et la propreté dans le restaurant.

Ce que l'équipe m'apporte

- Des valeurs et de l'engagement
- De nombreuses opportunités d'évolution
- La possibilité d'adapter mon contrat en fonction des changements dans ma vie personnelle (temps partiel, emploi étudiant, premier emploi)
- Un environnement motivant avec un climat positif et une super ambiance !

Ce que j'apporte à l'équipe

- J'ai un excellent relationnel
- Je m'adapte à toutes les situations
- J'ai du dynamisme et de la bonne humeur à revendre !



Employé Polyvalent H/F

Bussy St Georges

[Mc Donald](#)

L'employé(e) polyvalent(e) est capable de s'adapter à toutes les situations. Il/elle participe activement à la vie du restaurant et a pour mission principale de satisfaire les clients. Ses responsabilités peuvent être variables en fonction des moments de la journée. Il/elle peut toujours compter sur ses coéquipiers pour apprendre et mener à bien ses missions.

Mon rôle dans l'équipe

- Polyvalent(e) et réactif(ve), je suis au cœur de l'action
- Entre le comptoir, la salle et la cuisine, je prépare les commandes avec attention et distribue les sourires !
- Je suis toujours là pour soutenir mes coéquipier(ère)s, qui m'aident également à prendre confiance, dans la meilleure des ambiances.
- Je contribue à la qualité, l'hygiène alimentaire et la propreté dans le restaurant.

Ce que l'équipe m'apporte

- Des valeurs et de l'engagement
- De nombreuses opportunités d'évolution
- La possibilité d'adapter mon contrat en fonction des changements dans ma vie personnelle (temps partiel, emploi étudiant, premier emploi)
- Un environnement motivant avec un climat positif et une super ambiance !

Ce que j'apporte à l'équipe

- J'ai un excellent relationnel
- Je m'adapte à toutes les situations
- J'ai du dynamisme et de la bonne humeur à revendre !



GOVERNANT / GOVERNANTE (H/F)

77144 MONTEVRAIN

Description du poste

En tant que Gouvernant/e Général/e,

Votre mission consistera à encadrer et diriger les équipes (1er femme de chambre, 12 femmes de chambre et 1 équipiers).

- Placé/e sous la responsabilité directe du responsable d'exploitation, vous veillerez à la propreté des chambres, des lieux communs, du back-office ainsi que des espaces de conférence.
- Garant/e du bon déroulement de la journée de travail, vous assurerez le respect des procédures d'entretien, des normes de sécurité, ainsi que de la qualité générale du travail de nettoyage dans les chambres.
- La gestion des stocks de chariots, du matériel et des produits sera également de votre ressort, tout comme assurer un accueil et un service de qualité, avec un suivi clientèle pendant leur séjour.

Expérience demandée



Barman / Barmaid (H/F)

Ouverture d'un nouveau restaurant à Chelles : AU BUREAU

Ton futur club ?

A la fois pub, brasserie et restaurant, nous proposons à nos clients une offre différente tout au long de la journée dans une ambiance chaleureuse et authentique.

Au menu ? Une carte gourmande et variée sous le signe du partage et de la générosité, des retransmissions sportives, des afterworks, des concerts et des animations toute l'année.

Evolue dans un environnement challengeant de plus de 210 pubs aux côtés d'une équipe dynamique et passionné qui joue collectif ! Nous t'attendons pour compléter notre équipe !

Missions :

- Sois le/la pro de la tireuse à bière
- Jongle avec le shaker pour proposer des cocktails hors pairs
- Rends heureux nos clients assoiffés les soirs de match
- Fais de ton bar « the place to be » lors des soirées à thème
- Sois le/la champion/ne des fiches techniques

Profil :

Dynamique et agile, tu auras à cœur d'offrir une expérience enivrante à nos fervents clients.

Tu as de l'énergie et fait le show derrière ton bar pour faire plaisir à nos clients dès le coup d'envoi !

Au Bureau, c'est :

- Une équipe bienveillante et performante
- Un pub animé de midi à minuit, au gré des instants de consommation
- 2j de repos consécutifs pour être l'homme / La femme du prochain match
- Un repas du personnel pour être sûr d'attaquer en forme au coup de sifflet-
- Un mercato ouvert toute l'année : évoluez au sein des différents clubs Au Bureau-
- Un accès à Happy Pal : des avantages rien que pour toi

Tu joues collectif, tu es fan de tes clients et comme nous, ton seul objectif est de passionner les foules en leur donnant le sourire !

Tu es passionné(e) de restauration, tu as l'état d'esprit d'un champion : Au Bureau est le club qu'il te faut !

Vous devez être disponible pour travailler du midi et du soir avec la possibilité de deux coupures en semaine

horaire de l'établissement : 11h30 minuit en semaine et 11h30 1h le weekend.

Expérience demandée

1 An(s)



Commis / Commise de cuisine (H/F)

77500 CHELLES

Description du poste

Ouverture d'un nouveau restaurant à Chelles : AU BUREAU

Ton futur club ?

A la fois pub, brasserie et restaurant, nous proposons à nos clients une offre différente tout au long de la journée dans une ambiance chaleureuse et authentique.

Au menu ? Une carte riche et variée sous le signe du partage et de la générosité, des retransmissions sportives, des afterworks, des concerts et des animations toute l'année. Evolue dans un environnement challengeant de plus de 190 clubs au côté d'une équipe dynamique et passionné qui joue collectif ! Nous t'attendons pour compléter notre équipe !

Le plan de match :

En tant que défenseur/se latéral tu sais dresser des plats en rythme avec tes coéquipiers. Tu appliques la stratégie du chef. Tu es dynamique, énergique et garde le contrôle quand les commandes pleuvent. Ta priorité : jouer collectif.

- Participe à la réalisation des plats pour satisfaire nos supporters
- Maîtrise les gestes techniques de cuisine
- Soigne le matériel comme tes passes
- Réceptionne et range les commandes

Profil

Le meilleur club, c'est Au Bureau :

- Une équipe bienveillante et performante
- Un pub animé de midi à minuit, au gré des instants de consommation
- 2j de repos consécutifs pour être l'homme/La femme du prochain match
- Un repas du personnel pour être sûr d'attaquer en forme au coup de sifflet
- Un plan de carrière pour évoluer dans notre équipe
- Un mercato ouvert toute l'année : évoluez au sein des différents clubs Au Bureau
- 30% de réduction dans les restaurants du Groupe Bertrand
- Un accès à Happy Pal : des avantages rien que pour toi

Tu joues collectif, tu es fan de tes clients et comme nous, ton seul objectif est de passionner les foules et leur donner le sourire !

Tu es passionné (e) de restauration, tu as l'état d'esprit d'un champion : Au Bureau est le club qu'il te faut !

Dans notre pub, nous avons la technique pour te faire évoluer et grandir, la balle est dans ton camp : envoie-nous ton plus beau CV !

Etablissement ouvert la semaine de 11h30 à minuit la semaine et le weekend de 11h30 à 1h vous devez être disponible pour le service du midi et du soir (planning tournant) avec deux coupures par semaine.

Expérience demandée

Débutant accepté



Plongeur (H/F)

Chelles77500

Description du poste

Notre entreprise est en pleine croissance et nous avons plusieurs nouveaux projets passionnants et des plans de développement ambitieux.

En tant que Plongeur, vous serez sous la direction de la Directrice de Production et vous serez amené(e)

à assurer le nettoyage, l'entretien et la disponibilité du matériel de production afin de garantir l'hygiène, la sécurité alimentaire et la fluidité du travail en chocolaterie.

Missions :

- Nettoyer et désinfecter le matériel de travail, machines et plans de travail (selon protocoles en vigueur),
- Respecter strictement les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP),
- Trier, ranger et stocker le matériel propre,
- Gérer les déchets et le recyclage selon les procédures internes,
- Approvisionner les postes de travail en matériel propre,
- Alerter la hiérarchie en cas de matériel défectueux ou usé,
- Participer ponctuellement à des tâches simples de production ou de manutention (selon besoins).
- Entretien de surfaces

Compétences requises :

- Connaissance des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (un plus)
- Capacité à travailler rapidement et efficacement
- Sens de l'organisation et de la propreté
- Résistance au travail physique et aux cadences soutenues
- Esprit d'équipe et fiabilité

Avantages

- Travail pour une maison renommée
- Atelier à taille humaine, ambiance créative et dynamique

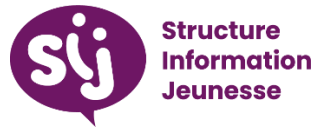
Travail du lundi au jeudi de 11h à 16h et le vendredi de 11h à 15h.

Possibilité de temps plein selon le profil.

Expérience demandée

2 An(s)





Chef de Rang Restaurant F/H/NB

Rejoignez Disneyland Paris comme Chef(fe) de Rang à travers nos restaurants en service à table et/ou buffet et faites rayonner votre sens du service dans nos restaurants emblématiques, où chaque détail compte pour créer la magie !

Vivez une expérience professionnelle unique dans un cadre international où convivialité, diversité et opportunités d'évolution sont au rendez-vous au sein de Disneyland Paris.

Nous recrutons pour l'ensemble de nos établissements : parcs, hôtels et Disney Village. Nos établissements proposent une grande diversité de services et de cartes réalisées avec des produits frais.

Vos Missions ?

- Assurer un accueil et un service de qualité à l'ensemble de nos visiteurs en prenant en charge l'une des zones d'un restaurant en service à table ou en buffet.
- Garantir une prestation de qualité à l'ensemble de nos visiteurs (accueil, prise de commande, conseils, service à l'assiette, service au plateau, encaissement...).
- Respecter de façon permanente l'application des normes d'hygiène et de sécurité (HACCP).
- Participer à l'intégration et à la formation des nouveaux collaborateurs et contribuer au suivi de nos alternants et stagiaires Coordonner le service et accompagner les serveurs·euses et demi·e chef·e de rang en leur communiquant les informations opérationnelles et en assurant le suivi de leurs encaissements.
- Assurer le suivi de la qualité de la prestation auprès de nos visiteurs (mesurer leur satisfaction et réagir face aux difficultés). Communiquer les décisions prises par le management tout en les appliquant.
- Assurer le contrôle et le suivi des standards de qualité de service par nos serveurs·euses en mise en place, pendant le service et clôture journalière.

Ce que nous recherchons ?

- Technique : une maîtrise de l'ensemble des techniques de service à table (port du plateau, service à l'assiette, service des boissons...) et vous êtes efficace dans des environnements dynamiques à fort volume d'activité.
- Expérience : une première expérience significative dans une fonction similaire.
- Communication : vous insufflez une dynamique positive au sein de votre équipe.
- Organisation : organisé(e), vous aimez transmettre vos connaissances et vous êtes le relais opérationnel de votre équipe ;
- Relationnel : vous faites preuve d'esprit d'équipe en toutes circonstances et avez des facilités à communiquer dans un contexte international.
- Langues : vous parlez couramment français B2 et avez un niveau d'anglais minimum B1
- Flexibilité : pouvez être appelé.e à travailler sur l'amplitude horaire 6H-2H, en semaine comme durant les week-ends et jours fériés.
- Formation : un diplôme ou une formation en lien avec la fonction est appréciée serait un plus (CAP / BEP / BAC PRO Hôtellerie et Restauration, BTS MHR...).

La différence Disney

Rejoignez Disneyland Paris et transformez chaque jour en une expérience magique ! Saisissez une opportunité unique de valoriser vos compétences tout en faisant rêver des

milliers de visiteurs.

Intégrez un environnement de travail exceptionnel, au cœur d'un contexte multiculturel riche en opportunités.

Profitez d'horaires avantageux, d'un équilibre vie professionnelle/vie personnelle respecté, et d'avantages exclusifs qui rendent cette aventure professionnelle inoubliable.

Nos Avantages

- Un cadre de travail unique et multiculturel, avec de nombreuses possibilités d'évolution.
- Des horaires continus avec jours de repos consécutifs et majoration des heures supplémentaires.
- Jusqu'à six semaines de congés par an, plus trois jours de congés de fractionnement.
- Un treizième mois de salaire après un an d'ancienneté.
- Les jours fériés travaillés payés double après un an d'ancienneté.
- Un logement à proximité des parcs selon disponibilités.
- Le remboursement de 80% du Pass Navigo, la prise en charge partielle des repas et de nombreuses réductions.
- L'accès aux parcs et à la plateforme Disney+.
- De nombreux autres avantages : complémentaire santé, temps de formation, programmes de reconnaissance, événements exclusifs, aide à la parentalité, conciergerie d'entreprise...

★ Prêt à vivre une aventure unique et contribuer à faire rêver des millions de visiteurs ? Envoyez votre candidature ! ★

Additional Information:

Ces contrats sont uniquement en CDI 35h du lundi au Dimanche.

Les entretiens se dérouleront à distance (uniquement) pour des postes basés à Marne-La-Vallée.



Journée de Recrutement Alternance Métiers de l'Hôtellerie et Parc Opérations - 14 avril 2026

Vivez la magie Disney... en coulisse ! ✨

Rejoignez les équipes **Hôtellerie et Parc Opérations** et contribuez à créer des moments inoubliables pour nos visiteurs, dans un environnement dynamique.

Venez **rencontrer nos recruteurs le 14 avril 2026** au Centre de Convention – Hôtel Newport Bay Club!

Alternance à pourvoir dès septembre 2026

Postes ouverts :

- Assistant(e) de Direction Hôtelière - pour un **niveau Master** en Hôtellerie/Tourisme avec spécialité gestion de projet
- Assistant(e) Chef(fe) d'équipe Gouvernant(e) - pour un niveau **Bac+3 ou Master** en Hôtellerie
- Assistant(e) Chef(fe) d'équipe (Attractions, Accueil Visiteurs, Propreté) - pour un **niveau Master** en Management/Tourisme

Pourquoi nous rejoindre ?

- ✓ Horaires planifiés à l'avance
- ✓ 80 % des transports remboursés
- ✓ Restauration & hébergement possibles (sous conditions)
- ✓ Accès Disney+, entrées Parcs & réductions exclusives
- ✓ Formations, événements, CE, conciergerie, avantages famille & santé

★ **Prêt(e) à vivre une aventure unique et faire rêver des millions de visiteurs ?**

Deux possibilités:

✓ Postulez en ligne dès maintenant et tentez d'obtenir un rendez vous avec nos recruteurs sur place

✓ Vous pouvez venir également sans rendez vous nous rencontrer le jour J.

Pensez à apporter votre **CV et votre pièce d'identité**.

La journée de recrutement aura lieu de 9h30 à 16h00 au Centre de convention de l'Hôtel Newport Bay Club - av. Robert Schuman, 77700 Chessy (Autoroute A4 - sortie 14) - RER A Marne la Vallée Chessy Parc Disneyland

Sous-Chef(fe) / Second de Cuisine Restaurant Walt's – F/H/NB – CDI



Rejoignez Walt's – An American Restaurant en tant que Second de Cuisine / Sous-Chef(fe) !

Plongez au cœur de l'un des restaurants les plus emblématiques de Disneyland Paris, hommage vibrant à Walt Disney et à son héritage créatif. Dans un cadre élégant et chaleureux, Walt's propose une cuisine américaine raffinée, réinterprétée avec modernité et savoir-faire, mettant en valeur des produits de qualité et une approche culinaire exigeante.

En intégrant les équipes de Walt's, vous contribuerez à faire vivre une expérience gastronomique unique, où l'histoire, l'innovation et la passion du goût se rencontrent pour offrir à nos visiteurs un moment inoubliable.

En tant que Sous-Chef(fe), vous serez un(e) leader opérationnel(le) au sein de ce restaurant au service à table. Une appétence créative est essentielle pour accompagner les évolutions régulières de l'offre.

Vous êtes Second de cuisine / Sous-Chef(fe) au sein d'un restaurant service à table et encadrez une brigade de minimum 15/20 cuisiniers ? Vous êtes passionné(e) par votre métier, reconnu(e) pour votre leadership en cuisine, et prêt(e) à relever un nouveau défi ?

Vous vous êtes toujours demandé(e) à quoi ressemble le quotidien en cuisine à Disneyland Paris ?

Si oui, la suite va vous intéresser.

Pourquoi venir travailler à Disneyland Paris ?

Pouvoir partager votre passion et développer votre leadership dans un cadre unique et multiculturel.

L'accès à un parcours de formation en management et à des formations ciblées tout au long de votre carrière.

L'opportunité d'évoluer grâce à la grande diversité de types de restauration et de cuisine proposés sur un même site : plus de 50 restaurants, différents types de restauration (Buffet, service à table, au comptoir...) et de cuisine (italienne, internationale steakhouse, semi-gastronomique...), Et oui, les opportunités de mobilités futures ne manqueront pas ! De l'ambiance chaleureuse et familiale du restaurant Casa de Coco à l'ambiance plus feutrée et Victorienne du restaurant Walt's, sans compter tous les nombreux projets liés au développement de notre destination !

La satisfaction de faire grandir nos talents de demain.

Votre quotidien à Disneyland Paris ?

Rattaché(e) au Chef(e) de Cuisine, vous aurez la responsabilité d'offrir une expérience culinaire magique et inoubliable à nos visiteurs. Pour ce faire, vous serez amené(e) à :

Organiser, distribuer, suivre et contrôler le travail d'une brigade (30 à 60) par une présence terrain et un dialogue permanent.

Insuffler, en étroite collaboration avec le/la Chef(fe) de Cuisine une motivation quotidienne aux collaborateurs et collaboratrices.

Assurer la formation et le développement des collaborateurs et collaboratrices, et transmettre votre savoir-faire technique et comportemental.

Respecter et faire respecter les procédures et les standards de qualité ainsi que les règles d'hygiène et de sécurité.

Traiter les opérations quotidiennes (administratives et opérationnelles) et les adapter pour répondre aux attentes des clients

Alerter en temps réel des écarts de performance au regard des objectifs de productivité.

Prendre les actions correctives nécessaires pour garantir la qualité du service/produit et la satisfaction clientèle au quotidien.

Participer aux projets de votre secteur d'activité.

Vos atouts pour réussir ?

Vous êtes idéalement titulaire d'un diplôme en Hôtellerie-Restauration, et justifiez d'une expérience de 3 ans minimum en management d'équipe au sein d'une cuisine.

Vous connaissez et appliquez les standards de service et maîtrisez les normes HACCP.

Vous savez accompagner et développer une équipe et aimez encadrer.

Vous vous démarquez par votre aisance relationnelle et une excellente communication.

Vous êtes force de proposition et orienté(e) solutions.

Vous possédez de réelles capacités d'adaptation et êtes flexible sur les jours et horaires de travail.

Vous avez un niveau de Français C1 minimum.

Parlons avantages. Ce que nous vous offrons :

35 heures en horaires continus (pas de coupures) et la majoration des éventuelles heures supplémentaires,

Les heures effectuées à partir de 22h jusqu'à 7h du matin sont majorées.

Jusqu'à 6 semaines de congés par an et 3 jours de congés de fractionnement,

Les jours fériés travaillés payés double (après un an d'ancienneté),

Un accompagnement dans la recherche d'un logement à proximité de nos parcs,

Le remboursement d'une partie des frais de transports (80% du Pass Navigo), la prise en charge d'une partie des repas dans l'ensemble de nos restaurants d'entreprise et d'autres réductions tarifaires,

Des accès aux parcs et à la plateforme Disney+, et plein d'autres avantages : complémentaire santé, temps de formation, programmes de reconnaissance, événements exclusifs, aide à la parentalité, conciergerie...

Intéressé(e) ou curieux(se) d'en savoir plus ? N'hésitez plus et postulez ! Nos recruteurs se feront un plaisir d'échanger avec vous.