



Commis de cuisine H/F

Le Domaine du Rayol est un espace naturel protégé, propriété du Conservatoire du littoral et géré par une association loi 1901 avec une trentaine de salariés. Le site accueille environ 95 000 visiteurs par an, particuliers amateurs de jardin ou de nature, groupes adultes et scolaires, et leur propose des activités variées : visites guidées, sentier marin, concerts, expositions, fête des plantes, etc. Le site possède également un restaurant accueillant 25 000 couverts/ an et une librairie.

Le Domaine du Rayol recherche un commis de cuisine H/F en contrat CDD saisonnier du 01 avril au 31 octobre 2025.

Dans le cadre unique du Domaine du Rayol, au calme, en terrasse au cœur du jardin, le Chef Tom ORTIN vous propose des plats méditerranéens revisités et vous fait également voyager avec des plats aux accents d'ici et d'ailleurs. "Ailleurs", ce sont les régions du monde dont on découvre les paysages au fil de la balade dans cette propriété protégée par le Conservatoire du littoral.

Dans une démarche éco-responsable, cohérente avec les principes de gestion du Domaine du Rayol, le Chef travaille avec des produits frais, de saison et privilégie les circuits courts. Aussi, tous les plats et desserts sont confectionnés sur place. L'accent est mis sur le végétal (légumes, herbes, fleurs, graines, épices...). Ceci comme un écho aux jardins, à l'essence même de l'identité du Domaine du Rayol.

Votre mission :

Vous appliquez les fiches techniques, les consignes de travail et vous êtes un véritable appui opérationnel au Chef de cuisine & au second dans l'élaboration de la qualité culinaire du restaurant. Vous gérez les approvisionnements et les stocks et en informez votre hiérarchie par l'intermédiaire d'un inventaire régulier. Vous êtes responsable et respectueux(se) des normes d'hygiène, de la sécurité alimentaire sur le site et vous participez au projet de développement de la cuisine.

Missions quotidiennes :

-  Préparer les plats et les préparations froides et chaudes.
-  Effectuer les plats en fonction des fiches techniques.
-  Eplucher et découper les fruits et légumes.
-  Laver les salades.
-  Préparer les garnitures.
-  Aider à la préparation des plats, des salades.

Ceci dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité. Le plan de nettoyage est établi, contrôlé et notifié sur le logiciel ou les fiches de suivi.

-  **Suivre les stocks** : contrôler la qualité et la quantité des livraisons, les niveaux de stock des ingrédients, signaler les besoins de réapprovisionnement et minimiser le gaspillage.
-  **Gérer l'état des stocks et les inventaires** en lien avec le Responsable administratif et financier.
-  **Communiquer avec les équipes.**
-  **Communiquer avec le chef de cuisine** : informer le chef de cuisine des besoins en approvisionnement, des problèmes éventuels et des suggestions d'amélioration.
-  **Effectuer un nettoyage de fond** (hotte, des grilles, de l'échelle, etc.).

A la fin du service, assisté(e) ou non d'un autre membre du personnel, vous assurez le nettoyage du matériel, de la cuisine et des offices.

Ponctuellement, vous serez amené(e) à aider au poste plonge. Vous participerez également à l'organisation et l'élaboration de buffets et d'évènements sur-mesure (réceptions, inaugurations, fête des plantes...).

Formation et expériences professionnelles requises :

CAP cuisine requis.

Vous avez déjà une première expérience réussie dans le métier. Une connaissance de la cuisine méditerranéenne ou de la restauration « alternative » (circuits courts et alimentation responsable) serait appréciée.

Compétences comportementales :

Avec une bonne condition physique, vous êtes d'un naturel dynamique et positif. Motivé(e), méthodique et organisé(e), vous ne vous laissez pas dépasser par la cadence soutenue du service. Intègre, rigoureux au sein de l'équipe, vous y apportez vos qualités et connaissances professionnelles. Vous avez une bonne résistance au stress et vous faites preuve de diplomatie. Vous aimez travailler en équipe et avez envie de participer au développement d'un lieu de restauration à l'éthique forte. Vous appréciez la diversité de vos activités.

Le Domaine du Rayol s'engage en faveur de la diversité culturelle, de l'égalité Homme-Femme, et de l'emploi des travailleurs en situation de handicap. Dans le cadre de notre politique volontariste, toutes les candidatures reçues seront étudiées à compétences égales.

Situation fonctionnelle :

Poste rattaché à l'équipe du Restaurant Le Café des Jardiniers, sous la responsabilité hiérarchique du Maître d'Hôtel et Gestionnaire.

Service uniquement le midi (pas de service le soir). 2 jours de repos hebdomadaire. Poste à temps complet, sur une base annuelle de 1607h (journée de solidarité incluse) correspondant à un horaire moyen hebdomadaire de 35 heures (principe de la proratisation du temps de travail appliqué en cas d'année incomplète de travail).

Travail pouvant être effectué les week-ends et les jours fériés, et occasionnellement en soirée à l'occasion des événements.

CDD SAISON de 7 mois à partir du 01/04/2025

Rémunération : 1 891€ brut par mois.

CV + LM à :

Tom ORTIN, Chef
Domaine du Rayol
Avenue du Commandant Rigaud
83820 Rayol-Canadel-sur-Mer
cafe-des-jardiniers@domainedurayol.org