

OFFRE D'EMPLOI

Chef de cuisine (H/F)

Contexte :

Domaine du Rayol, Le Jardin des Méditerranées

Espace naturel protégé, propriété du Conservatoire du littoral, le Domaine du Rayol est un site d'exception labellisé **Jardin Remarquable** et **Qualité Tourisme**. Géré par une association loi 1901 reconnue d'intérêt général, il accueille chaque année près de **93 000 visiteurs** (français et internationaux), particuliers, groupes et scolaires. Le site propose une diversité d'activités culturelles, pédagogiques et commerciales (pépinière écologique, librairie spécialisée, café-restaurant), tout en s'inscrivant dans une démarche de **tourisme durable**. Ouvert toute l'année (sauf le 25 décembre), il est un acteur clé du tourisme en **Provence-Alpes-Côte d'Azur**.

Missions principales :

Rattaché(e) au Responsable développement, vous aurez pour principales responsabilités :

1) Porter l'identité culinaire du Café des Jardiniers

- Concevoir une offre culinaire cohérente avec l'esprit de l'association, du jardin et du lieu.
- Élaborer une cuisine qui respire le jardin, en valorisant le végétal, la saisonnalité, la fraîcheur, la simplicité maîtrisée et l'ancrage local.
- Faire évoluer les cartes, suggestions et formats de service en tenant compte de la fréquentation, des attentes de la clientèle, de la météo, des groupes et des événements.
- Proactivité sur le projet du développement culinaire pour la fidélisation clientèle.

2. Piloter la performance économique de la cuisine

- Construire et piloter une offre rentable en maîtrisant fiches techniques, coûts, marges et analyse globale des performances économiques.
- Sécuriser les achats structurants, sélectionner, piloter les fournisseurs pertinents selon un cahier des charges et suivre la qualité des approvisionnements.

- Analyser les écarts, limiter les pertes, réduire le gaspillage et proposer des ajustements concrets en vous adaptant aux directives de l'établissement.

3. Manager et faire progresser la brigade

- Répartir les postes, donner le cadre et maintenir un niveau d'exigence clair
- Accompagner la montée en compétence du second de cuisine et de l'ensemble de la brigade.
- Donner de la visibilité à l'équipe en organisant la charge de travail et installer des pratiques de management simples, stables, positives et responsabilisantes.

4. Garantir l'hygiène, la traçabilité et la sécurité alimentaire

- Veiller à l'application rigoureuse du plan de maîtrise sanitaire et de la méthode HACCP.
- Superviser les autocontrôles, les relevés de températures, la gestion des dates limites, la traçabilité des produits et le respect des procédures de nettoyage.
- S'assurer de la conformité de la réception, du stockage, de la rotation des denrées et de l'organisation des zones de travail.
- Contrôler la bonne utilisation des équipements et du matériel en cuisine, vous assurez une veille technique sur l'outil de production et vous êtes force de proposition pour améliorer les conditions de travail et de production.
- Vous êtes le responsable et le garant du respect des normes d'hygiène et de la sécurité alimentaire sur le site.

5. Contribuer au bon fonctionnement global du site

- Adapter la production aux temps forts du Domaine du Rayol, à la saisonnalité et aux événements.
- Participer, lorsque cela est pertinent, à la conception d'offres spécifiques pour les groupes, réceptions, événements ou temps forts du site.
- En collaboration avec les services communication et accueil, participer aux demandes presse, aux réponses aux commentaires des clients du café.

Interventions sur d'autres types de missions en fonction des besoins de l'association et du service.

Profil recherché :

Formation & expérience

- Formation en cuisine (CAP/BEP minimum).
- Expérience significative en tant que Chef de cuisine ou Second confirmé.

Compétences

- Excellente maîtrise des techniques culinaires.
- Solides compétences en gestion (coûts, fiches techniques, organisation).
- Connaissance approfondie des normes HACCP.

Qualités

- Leadership naturel et capacité à fédérer une équipe.
- Rigueur, sens de l'organisation et exigence professionnelle.
- Créativité et sens du détail.
- Sensibilité aux enjeux de cuisine durable et responsable.

Conditions du poste :

- Contrat : CDI
- Salaire : 35 472 € brut / an
- Temps de travail : Temps plein (35h – travail week-ends et jours fériés)
- Statut : Agent de maîtrise
- Convention collective : ECLAT
- Lieu : Rayol-Canadel-sur-Mer (83)
- Prise de poste : À définir

Avantages :

- Cadre de travail exceptionnel
- Projet culinaire engagé et valorisant
- Environnement professionnel dynamique

Candidature :

Envoyez votre CV et lettre de motivation à : **Virgile TOUCHET** – Responsable développement

✉ developpement@domainedurayol.org

☎ 04 98 04 44 00