

OFFRE D'EMPLOI

Commis 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 :

Poste rattaché à l'équipe du Restaurant *Le Café des Jardiniers* sous la responsabilité hiérarchique du chef de cuisine :

- **Préparation des ingrédients** : Épluchage, découpe, et préparation des légumes, viandes, poissons et autres ingrédients en vue de la réalisation des plats.
- **Aide à la cuisson** : Aider les cuisiniers dans la préparation et la cuisson des plats selon les recettes et les instructions données.
- **Mise en place** : Préparer et organiser les postes de travail, assurer la propreté des espaces de travail (cuisine, plonge, etc.).
- **Gestion des stocks** : Participer au suivi des stocks et à la gestion des commandes de produits alimentaires.
- **Respect des normes d'hygiène** : Veiller au respect strict des normes d'hygiène et de sécurité en cuisine, en application des protocoles HACCP.
- **Assistance générale** : Apporter un soutien aux équipes et au chef de cuisine dans diverses tâches au quotidien, en fonction des besoins.

- **Maintien de la propreté** : Assurer une propreté constante de votre poste de travail, des outils de cuisine et des équipements.

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

Profil recherché :

Formation & expérience

- Une première expérience en cuisine ou en restauration est un plus, mais nous sommes prêts à former une personne motivée et dynamique.

Compétences

- Maîtrise des techniques culinaires.
- Connaissance des techniques de base de préparation culinaire.
- Sens de l'organisation et capacité à travailler en équipe.
- Rigueur, respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- Aisance à travailler dans un environnement dynamique et en rythme soutenu

Qualités

- Motivation pour la cuisine
- Sens de l'organisation et capacité à travailler en équipe.
- Créativité et sens du détail.
- Sensibilité aux enjeux de cuisine durable et responsable.

Conditions du poste :

- Contrat : CDI
- Salaire : 22 951.10€ brut / an
- Temps de travail : Temps plein (35h – travail week-ends et jours fériés)
- Statut : Employé
- 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