



Employé polyvalent de restauration 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 employé polyvalent de restauration H/F en contrat CDD saisonnier du 1er juillet au 31 août 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 évoluerez au sein d'une équipe de 12 personnes en haute-saison :

- 5 personnes : cuisine-pâtisserie,
- 7 personnes : service – bar – plonge

Professionnel(le) et passionné(e) par les métiers de la restauration, vous appliquez les consignes de travail et de mise en place pour le bon fonctionnement du restaurant. Vous avez un rôle polyvalent : salle, bar, plonge, cuisine.

Vous êtes responsable et respectueux(se) des normes d'hygiène, de la sécurité alimentaire sur le site et vous participez activement au projet de développement de la cuisine.

Missions quotidiennes :

Placé(e) sous l'autorité du Maître d'Hôtel et Gestionnaire, le poste est en contact direct avec les clients, il se détaille en plusieurs composantes :

- Avant le service, vous assurez la mise en place de la salle et du bar et des différentes tâches afférentes pour assurer une qualité de service.
- Pendant le service, vous assurez la production au poste bar et vous participez activement au bon déroulement du service en salle.
- A la fin du service, assisté(e) ou non d'un autre membre du personnel, vous assurez le nettoyage du matériel, de l'office et du poste bar. Le cas échéant, vous assurez une mise en place pour le service de l'après-midi.
- Ponctuellement, vous serez amené(e) à aider au poste plonge. Vous participerez également à l'organisation et l'élaboration de buffets et d'événements sur-mesure (réceptions, inaugurations...).

Formation et expériences professionnelles requises :

- 🍷 Formation en hôtellerie / restauration souhaitée
- 🍷 Expérience minimum d'un an en tant que serveur.

Compétences métiers :

- 🍷 Qualité d'accueil irréprochable.
- 🍷 Maîtrise des techniques de vente.
- 🍷 Une bonne maîtrise de la langue anglaise 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 2 mois à partir du 01/07/2025

Rémunération : 1 891€ brut par mois.

CV + LM à :

Florence GUILLARD, Maître d'Hôtel
Gestionnaire
Domaine du Rayol
Avenue du Commandant Rigaud
83820 Rayol-Canadel-sur-Mer
cafe@domainedurayol.org