



Chef de partie **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 chef de partie H/F en contrat CDD saisonnier d'avril à 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 évoluerez au sein d'une équipe de 12 personnes en haute-saison :

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

Au sein de l'équipe, sous les ordres du Chef de Cuisine, avec une maîtrise de tous les types de cuisson de tous les aliments, vous prenez en charge les réalisations culinaires et leur dressage. Vous gérez les approvisionnements et les stocks et en informez votre hiérarchie par l'intermédiaire d'un inventaire mensuel.

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 êtes responsable et respectueux(se) des normes d'hygiène HACCP, de la sécurité alimentaire sur le site et de la qualité des produits utilisés dans le respect des valeurs du Domaine du Rayol. Vous participez activement au projet de développement de la cuisine.

Missions quotidiennes :

- 🌿 Contrôler la qualité & la quantité des livraisons. Assurer le rangement et vérifier l'état des stocks.
- 🌿 S'assurer que tous les produits nécessaires sont disponibles et correctement stockés.
- 🌿 Prendre les températures (frigos, armoires négatives), les noter dans le logiciel ou sur les fiches de données.
- 🌿 Organiser et répartir les membres de l'équipe dans l'espace de travail pour maximiser l'efficacité.
- 🌿 Préparer des mises en place en supervisant le commis de cuisine et les autres membres du personnel.
- 🌿 Contrôler la qualité : s'assurer que chaque plat est préparé selon les normes qualités du restaurant en termes de qualité, de présentation et de goût.
- 🌿 Former le personnel au déroulement du service et assurer le développement continu des compétences.
- 🌿 Communiquer avec le chef de cuisine / second de cuisine : informer le chef de cuisine des besoins en approvisionnement, des problèmes éventuels et des suggestions d'amélioration.

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) :

- 🍃 Vérifier l'outil HACCP.
- 🍃 Contrôler les températures.
- 🍃 Surveiller la conformité avec les normes HACCP.
- 🍃 Gérer les résultats de contrôle qualité.
- 🍃 Organiser / nettoyer de façon approfondie la chambre froide et l'ensemble du matériel et des espaces.

Formation et expériences professionnelles requises :

- 🍃 CAP cuisine ou BEP métiers de la restauration minimum requis.
- 🍃 BAC professionnel restauration ou BTS hôtellerie restauration souhaité.
- 🍃 Expérience minimum de 3 ans en tant que chef de partie.

Compétences métiers :

- 🍃 Bonne communication, sens du relationnel.
- 🍃 Intérêt et talent particulier pour un domaine précis de la cuisine.
- 🍃 Sens du management et respect de la hiérarchie.
- 🍃 Pédagogie et goût pour transmettre ses connaissances.
- 🍃 Logique.
- 🍃 Rigueur et organisation.

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(se) 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 :

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). CF. accord d'entreprise du 16/12/2021. Convention collective nationale de l'Eclat (Ex-Animation).

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 : 2 060€ brut par mois.

CV + LM à :

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