

## **Plongeur en restauration H/F**

### **Description du poste**

*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 plus de 92 000 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.*

Nous recherchons un plongeur en restauration (H/F) en CDI pour rejoindre notre équipe de restauration.

### **Présentation générale**

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.

Vous évoluerez au sein d'une équipe de 12 personnes en haute-saison :

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

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 détaillées**

Professionnel(le) et passionnée(e) par les métiers de la restauration, vous êtes polyvalent(e) sur :

- les différents services de plonge,
- aide cuisine,
- bar d'envoi,

en fonction des besoins établis par le maître d'hôtel gestionnaire.

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.

Votre planning de travail sera établi en fonction des besoins des différents services, vous pourrez être amené(e) à :

- éplucher les légumes,
- laver salades et fruits,

- mettre en place les boissons du bar au frais.

Vous tenez le poste de production du bar et de la plonge pendant le service. A la fin du service, vous assurez le nettoyage du matériel, de la cuisine et des offices.

### **Spécificités**

Poste rattaché à l'équipe du Restaurant *Le Café des Jardiniers*,.

Poste à temps complet, sur une base annuelle de 1607 h (journée de solidarité incluse) correspondant à un horaire moyen hebdomadaire de 35 heures .

### **2 jours de repos hebdomadaire. Service uniquement le midi.**

Groupe B soit un salaire mensuel de 1854 € brut.

Association loi 1901, reconnue d'intérêt général, propriété du Conservatoire du littoral.

Convention collective nationale de l'Eclat (Ex-Animation).

Travail pouvant être effectué les week-ends et les jours fériés.

### **Formation requise**

CAP cuisine requis.

### **Compétences requises et expérience professionnelle**

Vous avez déjà une première expérience réussie dans le métier.

### **Qualités humaines attendues**

- 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.

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.

### **CV + LM à envoyer à Florence GUILLARD, Chef de rang**

[cafe@domainedurayol.org](mailto:cafe@domainedurayol.org)

Type d'emploi : Temps plein, CDI

Rémunération : 1 854,00€ par mois

Lieu du poste : En présentiel

Date de début prévue : 14/10/2024