

FICHE DE POSTE : Cuisinier / Cuisinière (H/F)

Lieu : Château de la Roque Forcade – Peypin (13)

Type de contrat : CDI / CDD / Extra selon besoin

Disponibilité : Immédiate

Rattachement hiérarchique : Responsable du restaurant / Direction du Château

MISSIONS PRINCIPALES

Sous la responsabilité de la direction du domaine, le cuisinier / la cuisinière est en charge de la préparation des plats dans le cadre :

- du restaurant du domaine (Bistrot Saint-Roch)
 - des événements privés et professionnels (mariages, séminaires, soirées de gala, chambres d'hôtes...)
 - des activités œnotouristiques (dégustations, planches...)
-

TÂCHES OPÉRATIONNELLES

- Élaborer les menus en lien avec la direction
 - Préparer les entrées, plats et desserts avec rigueur et qualité
 - Dresser les plats pour un service soigné
 - Travailler avec des produits frais, locaux et de saison (label "Clef Verte")
 - S'adapter aux événements et aux exigences culinaires particulières
-

TÂCHES D'ORGANISATION

- Gérer les stocks et transmettre les besoins à la direction
 - Assurer la réception, le contrôle et le rangement des livraisons
 - Maîtriser le coût matière et limiter le gaspillage
 - Entretien la cuisine et le matériel dans le respect des normes
-

HYGIÈNE ET SÉCURITÉ

- Appliquer les normes HACCP
 - Maintenir un espace de travail propre, ordonné et sécurisé
 - Assurer la traçabilité des produits utilisés
-

PROFIL RECHERCHÉ

Compétences

- Maîtrise des techniques culinaires traditionnelles et modernes
- Sens de l'organisation, rigueur, rapidité d'exécution
- Autonomie, esprit d'équipe et polyvalence

Formation

- CAP / BEP Cuisine minimum
- Expérience en restauration traditionnelle ou gastronomique appréciée

Autres conditions

- Permis B et véhicule recommandé (accès limité sans voiture)
 - Disponibilité soir et week-ends selon les événements
-

CONDITIONS DE TRAVAIL

- Semaine de 4 jours – 39h hebdomadaires
 - Planning mensuel prévisionnel communiqué et signé chaque fin de mois
 - Deux jours de repos consécutifs
-

RÉMUNÉRATION & AVANTAGES

- 2000 € net mensuel
 - Heures supplémentaires validées chaque semaine par la direction, payées ou récupérées (selon convention collective)
 - Annualisation des heures contractuelles
 - Uniforme fourni (tenue de cuisine, veste polaire, 2 paires de chaussures/an)
 - Pressing pris en charge par l'employeur
 - Repas fournis pendant les heures de travail (merci de signaler toute intolérance)
 - Mutuelle d'entreprise
 - Prime de Noël (sous réserve de bilan positif)
 - 2,5 jours de congé par mois
 - Fermeture annuelle du château : 1 semaine/an
-

Ce poste évoluera en fonction des compétences et des besoins de l'entreprise.