

Le Domaine du Mas de Pierre

Le Domaine du Mas de Pierre est un hôtel 5* composé de 9 authentiques bastides, proposant 76 chambres et suites avec jardin privatif ou terrasse. L'hôtel dispose d'un lagon avec une plage de sable fin et une eau turquoise, de 3 piscines, ainsi qu'un superbe spa de 2 000 m² dédié au bien-être et à la détente, comprenant un espace fitness. Le Domaine offre également diverses options de restauration, dont un bistrot « Lis Orto », un restaurant gastronomique « La Table de Pierre », une paillote plage, un room service disponible 24h/24, ainsi qu'un petit déjeuner buffet gourmand selon les saisons. Le Domaine du Mas de Pierre s'étend sur un jardin provençal de 4 hectares et propose également des salons de réunions modulables de 180 m², ainsi qu'un club enfant, « Le Jardin d'Alice ».

Travaillez dans une atmosphère paradisiaque, entourée d'un lagon, de piscines, de jardins féeriques, et d'une ambiance conviviale, où nous ne perdons jamais de vue ce qui est le plus important à nos yeux : le bien-être et l'épanouissement de tous, que ce soient nos clients, nos partenaires ou nos collègues.

Rejoindre Le Domaine du Mas de Pierre, c'est intégrer SFH, un groupe hôtelier français indépendant, dont la signature « créateur de souvenirs » anime son fondateur et sa direction depuis 1986.

Le groupe SFH c'est une collection d'hôtels haut de gamme qui comprend : le Pullman de Montpellier, La Villa Haussmann à Paris 8, La Bastide de Biot à Biot (06), Le Grand Hôtel Thalasso & Spa à Saint-Jean-de-Luz (64), ainsi que le Domaine du Mas de Pierre à Saint-Paul-de-Vence (06).

Le Domaine du Mas de Pierre est à la recherche de son/sa futur(e) **Commis de cuisine**.

Sous la responsabilité hiérarchique du Chef de cuisine exécutif, vous aurez pour mission la réalisation des préparations préliminaires et des mets simples. Vous serez également chargé(e) de dresser des plats et les transmettre au personnel de salle et participerez à l'entretien du poste de la cuisine et des locaux annexes.

Vous serez en charge de :

Préparation culinaire

- Réalisation de préparations préliminaires à la fabrication des plats
- Travailler les fruits, légumes et condiments en utilisant le matériel approprié
- Refroidir réglementairement une préparation alimentaire
- Transformer des produits bruts en fonction des consignes du chef
- Réaliser les appareils, farces, fonds et sauces
- Utiliser des produits semi-élaborés

Réalisation de cuissons et remises en température

- Mettre en œuvre les techniques de cuisson sur les différentes catégories de produits
- Réaliser les plats chauds et/ou froids et les remises en température

Dressage et envoi des plats

- Préparer le matériel de service adapté
- Vérifier la conformité avec les bons de restaurant
- Respecter les temps de dressage
- Envoyer les plats dans le respect des consignes

Réception et stockage des denrées alimentaires

- Réceptionner et vérifier les denrées alimentaires livrées
- Déconditionner et conserver les étiquettes en vue de la traçabilité
- Ranger les denrées alimentaires par ordre d'arrivée et à l'endroit approprié
- Effectuer un inventaire simple

Entretien du poste de travail et des locaux affectés à la cuisine

- Nettoyer et ranger le poste de travail
- Participer au nettoyage du matériel
- Participer au nettoyage et au rangement des locaux

N'attendez plus et venez nous rejoindre si :

- Vous savez faire preuve de rigueur et de professionnalisme ?
- Votre sens de l'organisation et votre flexibilité est incontestable ?
- Vous avez un souci du détail et un sens de l'observation affutés ?
- Votre esprit d'équipe fait de vous un collègue irremplaçable ?
- Votre présentation est impeccable ?

Travailler avec nous, c'est bénéficier de :

- Deux jours de repos consécutifs
- Tenues de travail fournies et entretenues par nos soins
- Mutuelle d'entreprise (60% employeur, 40% collaborateur)
- Parking gratuit, sécurisé avec bornes de recharge électrique à disposition
- Logement du personnel à disposition à 200 mètres du Domaine (CDD et Stagiaires)
- Possibilité de formation en interne
- Parcours d'intégration dans l'ensemble du Domaine
- Incentives organisées
- Fêtes du personnel
- Cafet' ouvert 7/7
- Engagement écologique
- Nombreux avantages loisirs grâce à notre CSE
- Appartenance au groupe SFH
- Relais Team : programme d'échanges entre R & C durant vos loisirs sous réserves de disponibilités

- Tarifs préférentiels sur les prestations des hôtels du groupe SFH
- Possibilité de promotion en interne
- Crèche d'entreprise pour nos collaborateurs en CDI dès 4 mois d'ancienneté

- Accès au SPA et à l'espace fitness à tous nos collaborateurs 1x par semaine

Notre processus de recrutement :

- 1ère étape : Un entretien téléphonique
- 2ème étape : Un entretien physique
- 3ème étape : Validation de votre embauche et début de votre parcours d'intégration.

À compétences égales, le poste est ouvert aux personnes en situation de handicap.