

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) **Chef de Partie**.

Sous la responsabilité hiérarchique du Chef de cuisine exécutif ainsi que le Second, votre mission consiste organiser et gérer l'ensemble du processus de production culinaire en prenant en compte les paramètres du service restauration.

Vous serez en charge de :

Préparation cuisine

- Sélectionner les produits nécessaires, hiérarchiser les activités en fonction des temps de préparation, réaliser les préparations préliminaires à la fabrication des plats et transformer des produits bruts
- Refroidir réglementairement une préparation alimentaire
- Préparer le matériel de service adapté
- Préparer les plats du jour pour le service du midi et les desserts avant le début du service
- Prendre connaissance de la fiche de fonction lors des événements et adapter la préparation

Service

- Réceptionner les commandes à la carte
- Prioriser les plats à la carte en fonction des temps de cuisson
- Réagir par rapport aux demandes spécifiques des clients
- Réaliser des appareils, farces, fonds et sauces
- Vérifier la conformité avec les bons de restaurant

Participation aux processus de commandes

- Remplir le tableau de bord pour les commandes
- Téléphoner aux fournisseurs pour commander les produits manquants
- Anticiper les commandes en identifiant les produits presque terminés
- Élaboration d'une liste prévisionnelle de produits nécessaires aux réalisations
- Réalisation d'inventaires
- Stockage des denrées selon les méthodes prescrites
- Réception et vérification quantitative et qualitative des livraisons

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 affûtés ?
- 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
- Horaires continus
- 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.