



**Château
de Grignan**

Commis de cuisine H/F

Description du poste

L'Établissement Public de Coopération Culturelle (EPCC sous forme d'EPIC) les Châteaux de la Drôme gère les châteaux de Grignan, de Suze-la-Rousse et de Montélimar. Fréquentés, en temps normal, par plus de 200 000 visiteurs et spectateurs par an (dont 150 000 pour Grignan), ils proposent toute l'année une offre de visite complète et diversifiée, à destination de tous les publics (individuels, familles, groupes, scolaires, entreprises, étrangers). Ils accueillent également des événements de rayonnement national (événements, concerts, Fêtes nocturnes, etc.).

Dans ce cadre de cette dernière mission, le service commercial & marketing a la responsabilité de la gestion d'un bar éphémère, qui prévoit une offre complète et adaptée à la programmation théâtrale jouée chaque été (40 à 44 dates environ de juillet à août).

Ce service gère également le catering du personnel du château et du spectacle en offrant un buffet sur place, cuisiné par un chef.

Ainsi, sous la direction de la Responsable Commercial & Marketing, l'EPCC recrute pour le catering : 1 commis de cuisine H/F, à partir du mois 2 mai 2024 jusqu'au 31/08/2024

Les missions sont les suivantes (liste non exhaustive) :

- Préparer et cuisiner des mets selon un plan de production culinaire, les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires, et la charte qualité de l'établissement.
- Cuisiner un type de plat particulier (desserts, poissons, viandes, ...)
- Servir le personnel et les clients (le cas échéant).
- Gérer les stocks et entretenir le local ainsi que son matériel avec le reste de l'équipe.



Château de Grignan

- Renfort de l'équipe Bar le cas échéant

PROFIL :

1/CONNAISSANCE-MAITRISE et SAVOIR-FAIRE PRINCIPALES :

- Mettre en marche des équipements de cuisine dans la cadre d'une production culinaire, et entretenir le matériel
- Respecter les normes HACCP
- Préparer les viandes et les poissons
- Éplucher des légumes et des fruits
- Respecter la chaîne du froid
- Mélanger des produits et ingrédients culinaires selon les fiches techniques
- Connaître les modes de cuisson et les procédures de conditionnement

QUALITES PRINCIPALES :

- Savoir travailler en équipe et en transversalité
- Rigueur, précision & adaptation
- Avoir le sens des responsabilités et des priorités
- Faire preuve d'autonomie et de réactivité
- Rigueur, précision & adaptation
- Faire preuve d'autonomie et de réactivité



Château de Grignan

-Amabilité et sens du service

-Appréciation gustative

Conditions spécifiques d'exercice :

-Disponibilité en week-end, jours fériés et soirées

-Planning défini en amont (avec jours de repos consécutifs dans la plupart des cas)

-Activité s'effectuant en zone à température élevée et implique la manipulation de plats chauds et d'outils tranchants.

-Port d'un uniforme de travail requis

-Permis B indispensable

Vous possédez un diplôme CAP ou BEP cuisine ? vous détenez une expérience similaire, avez le sens du travail en équipe, êtes rigoureux/se et avez le goût du travail soigné ? Vous souhaitez mettre vos compétences au service des joyaux du patrimoine drômois et intégrer une équipe dynamique ? N'hésitez pas à nous transmettre CV et lettre de motivation.

1 poste à pourvoir au sein du château de Grignan du 2 mai jusqu' au 31/08/2024.

Télétravail

- Non

Type d'emploi : Temps plein, CDD

Durée du contrat : 4 mois

Salaire : 1818.66 euros brut

Avantages :



Château de Grignan

- Réfectoire
- Titre-restaurant
- Mutuelle

Programmation :

- Disponible le week-end
- Travail de nuit
- Travail en journée
- Travail les jours fériés

Types de primes et de gratifications :

- Heures supplémentaires majorées

Formation :

- CAP / BEP (Requis)

Expérience :

- Commis de cuisine H/F : 2 ans (Exigé)

Disponibilité :

- Travail en soirée (Exigé)
- Travail en journée (Exigé)
- Travail de nuit (Exigé)