



Emploi dans l'hôtellerie restauration :

Le Domaine de la Corniche met en place des conditions de travail attractives

Dans un contexte de recrutement difficile dans l'hôtellerie restauration, Jérôme Crépatte, propriétaire du Domaine de la Corniche et d'autres établissements situés près de Giverny, dans les Yvelines et dans l'Eure (groupe "Destination Gourmande"), a pris les devants et a décidé de mettre en place une stratégie ambitieuse dédiée à l'emploi pour **s'adapter aux nouveaux enjeux du secteur, fidéliser ses employés et attirer de nouveaux talents.**



« Fort d'un constat alarmant sur les problématiques de recrutement et des conditions de travail dans notre secteur, nous avons mis en place deux grandes initiatives. La première concerne une prime d'intéressement et son indexation sur la pénibilité du travail. La deuxième, des aménagements d'horaires avec l'ouverture récente du Belvédère, un restaurant ouvert pendant la fermeture de notre table étoilée - le Panoramique - qui permet à nos équipes d'expérimenter la semaine de quatre jours avec un repos dominical et de favoriser l'emploi avec l'embauche d'une deuxième brigade dédiée. »

Jérôme Crépatte

Initiative 1

Des avantages financiers : prime d'intéressement indexée sur la pénibilité du travail

Jérôme Crépatte a décidé, dès 2022, de partager les profits de ses différentes entreprises avec les salariés. Une belle initiative, peu répandue dans le monde de l'hôtellerie restauration. **Le caractère innovant de cette prime d'intéressement**, qui prend en compte des critères de pénibilité (week-ends travaillés, coupures ou travail de nuit), **est de compenser l'impact du métier sur la vie familiale et sociale par un avantage financier.** Ainsi, pour les métiers de cuisine et de salle, dont les contraintes sont élevées, la prime de cette année est supérieure à un treizième mois. Une volonté affirmée de reconnaître les spécificités des métiers du secteur et de les valoriser.

Initiative 2

Des aménagements d'horaires pour favoriser l'épanouissement personnel et professionnel

Dans la continuité des avantages financiers, un autre axe de réflexion se développe : le rythme de travail au sein des établissements du groupe. Depuis le mois de mars, le Domaine de la Corniche expérimente la semaine de quatre jours et le repos dominical pour la cuisine et le service. Pour mettre en place ces horaires aménagés, le Domaine a inauguré récemment le « Belvédère », un restaurant ouvert pendant la fermeture - du dimanche au mardi - du restaurant étoilé, Le Panoramique, avec une offre de restauration autour du brunch et du buffet. Il existe donc aujourd'hui **deux brigades** dédiées : **celle du Panoramique (42h du mercredi au samedi) et celle du Belvédère (35h du dimanche au mardi).** Cette organisation permet aux équipes de bénéficier d'un rythme de travail favorisant l'équilibre entre vie personnelle et vie professionnelle, sans pénaliser les clients.

Le Domaine de la Corniche recrute

Avec ces deux offres de restauration complémentaires, le Domaine de la Corniche est à la recherche de nouveaux talents en cuisine et en salle. L'équipe du Panoramique, la table étoilée du Chef puriste Gaëtan Perulli, et celle du Belvédère ont la même ligne de conduite : proposer une cuisine de qualité, authentique, autour des produits de saison. Pour maintenir ce niveau d'exigence, le Domaine de la Corniche recherche des profils passionnés qui ont à cœur d'intégrer une brigade motivée, portée par un chef expérimenté. Toutes les candidatures, y compris des débutants, sont étudiées. Toutes les offres d'emplois sont à retrouver directement sur le site du Domaine de la Corniche.

*Les offres d'emploi : Chef de partie, maître d'hôtel, chef de rang, commis, femme/valet de chambre, pâtissier, vendeur...
L'ensemble des établissements du groupe Destination gourmande recrute !*