

Conducteur chef privé villa & chalet

Quarante points pour relier les convives, les menus, les allergies, la cuisine, les achats, l'équipe, le service et le devis dans une même feuille de route.

Ce document ne constitue ni un devis ni une confirmation de disponibilité. Le chef ou la société culinaire confirme son identité, son contrat, son équipe, ses prix, son assurance, son organisation d'hygiène et ce qu'il peut exécuter. OPERA coordonne le séjour sans se substituer à l'opérateur alimentaire. Ne transmettez jamais une adresse exacte, un code, une pièce d'identité ou un dossier médical dans un canal public.

Sources de vérification : ministère chargé de l'Agriculture · règlement européen sur l'hygiène des denrées · DGCCRF · professionnel culinaire confirmé.
Sources et conditions à recontrôler au moment de la mission.

Repas et convives

01 · 8 points

Qualifier le format et les horaires avant de consulter un professionnel.

R01 Destination et résidence

Indiquer la commune et le type de résidence déjà possédée ou réservée. L'adresse exacte n'est communiquée qu'aux parties confirmées dans le canal convenu.

Preuve attendue · Secteur et type de lieu	Responsable · Client et OPERA

R02 Dates et fuseau horaire

Noter les dates, le fuseau, l'heure d'accès à la cuisine et les plages de présence souhaitées sans promettre le planning du professionnel.

Preuve attendue · Calendrier daté	Responsable · Client

R03 Adultes enfants et personnel

Compter les convives par repas ainsi que les enfants et le personnel éventuellement nourri, sans inscrire de liste nominative complète dans ce document partagé.

Preuve attendue · Effectifs par service	Responsable · Client

R04 Services attendus

Distinguer petit-déjeuner, déjeuner, goûter, dîner, réception et repas extérieur pour éviter de mobiliser une équipe sur des services inexistantes.

Preuve attendue · Tableau des repas	Responsable · Client

R05 Format de mission

Préciser dîner unique, plusieurs repas, chef de séjour ou réception. Le chef dimensionne ensuite l'organisation adaptée.

Preuve attendue · Format à confirmer	Responsable · Chef ou société culinaire

R06 Horaires cibles

Indiquer heures de service, départs, retours, enfants et impératifs. Les temps de préparation, pauses et relèves restent confirmés par le professionnel.

Preuve attendue · Conducteur horaire	Responsable · Chef et OPERA

R07 Ambiance et style de service

Décrire repas familial, gastronomique, convivial, buffet, service à l'assiette ou autre attente sans transformer un adjectif en promesse de résultat.

Preuve attendue · Référence de service comprise	Responsable · Client et chef

R08 Statut des éléments

Classer chaque chef, menu, équipe et service comme à étudier, proposé, optionné, confirmé ou indisponible.

Preuve attendue · Tableau de statut daté	Responsable · OPERA

Menus allergies et boissons

02 · 8 points

Séparer les préférences, les contraintes et ce que le chef peut confirmer.

M01 Préférences culinaires

Lister cuisines appréciées, produits souhaités, exclusions de goût et niveau de découverte en les distinguant des allergies et contraintes médicales.

Preuve attendue · Préférences structurées	Responsable · Client

M02 Allergies et réactions

Transmettre les allergies connues directement au professionnel culinaire dans un canal convenu. Aucun dossier médical détaillé ne doit être placé dans le formulaire public.

Preuve attendue · Réception confirmée par le chef	Responsable · Client et chef

M03 Risque de contamination croisée

Le chef confirme les précautions possibles dans la cuisine et ses limites. Aucune résidence privée ne doit être annoncée comme universellement sans allergène.

Preuve attendue · Faisabilité et limites écrites	Responsable · Chef ou société culinaire

M04 Régimes et interdits

Préciser végétarien, végétalien, religieux, grossesse, texture ou autre contrainte utile et demander au chef ce qu'il peut réellement exécuter.

Preuve attendue · Contraintes acceptées	Responsable · Chef

M05 Menus enfants

Définir âges, horaires, portions, aliments acceptés et besoin éventuel d'un service séparé sans communiquer de donnée inutile sur les enfants.

Preuve attendue · Menu et horaire enfants	Responsable · Client et chef

M06 Menu et substitutions

Identifier les plats, produits saisonniers, substitutions autorisées et produits qui nécessitent une validation avant achat.

Preuve attendue · Menu daté et règle de substitution	Responsable · Chef et client

M07 Boissons et sommellerie

Distinguer boissons fournies par le client, achetées par le chef ou sélectionnées par un sommelier ainsi que service, verrerie et facturation.

Preuve attendue · Responsable et budget boissons	Responsable · Client et prestataire

M08 Parcours gastronomique annoncé

Si un parcours étoilé compte dans le choix, vérifier restaurant, période et fonction. Une Étoile MICHELIN distingue un restaurant et non une disponibilité privée permanente.

Preuve attendue · Référence autorisée et vérifiée	Responsable · Chef et OPERA

Cuisine achats et hygiène

03 · 8 points

Vérifier le lieu, les produits et les responsabilités avant la production.

C01 Inventaire de la cuisine

Recenser fours, plaques, froid, congélation, plans de travail, petits équipements, vaisselle et capacité de stockage sans présumer leur état.

Preuve attendue · Inventaire daté

Responsable · Client ou régisseur

C02 Visite technique

Décider si photographies limitées, appel vidéo ou visite sont nécessaires pour confirmer le matériel, la production et le service.

Preuve attendue · Validation technique

Responsable · Chef

C03 Accès livraison et stationnement

Décrire entrée de service, crâneaux, ascenseur, escaliers, stationnement et contraintes de voisinage. Codes et clés restent hors document public.

Preuve attendue · Procédure d'accès

Responsable · Client ou régisseur

C04 Achats et approvisionnements

Préciser qui achète, où, avec quel plafond, quels justificatifs et quelles substitutions peuvent être faites sans nouvel accord.

Preuve attendue · Règle d'achat écrite

Responsable · Chef et client

C05 Produits sensibles et chaîne du froid

Le professionnel confirme transport, réception, stockage, températures, traçabilité utile et conduite à tenir si un produit devient impropre ou indisponible.

Preuve attendue · Procédure du professionnel

Responsable · Chef ou société culinaire

C06 Hygiène et responsabilité

Le professionnel culinaire confirme les instructions ou formations adaptées, son organisation d'hygiène et sa responsabilité alimentaire. OPERA ne se substitue pas à l'opérateur.

Preuve attendue · Confirmation contractuelle

Responsable · Chef ou société culinaire

C07 Animaux et zones de préparation

Signaler les animaux, les zones interdites et les mesures prévues pour protéger la préparation et le stockage des denrées.

Preuve attendue · Règle de circulation

Responsable · Client et chef

C08 Déchets restes et remise en état

Définir tri, huiles, emballages, restes, étiquetage éventuel, nettoyage final et état attendu de la cuisine.

Preuve attendue · Protocole de fin de service

Responsable · Chef et régisseur

Équipe et service

04 · 8 points

Nommer chaque fonction et chaque interface autour de la table.

S01 Chef signataire

Identifier le chef ou la société qui contracte, facture, assure, encadre l'équipe et confirme sa disponibilité.

Preuve attendue · Cocontractant confirmé	Responsable · Client ou conseil

S02 Brigade et commis

Faire préciser les fonctions, le nombre de personnes, les horaires et le responsable. Aucun effectif ne doit être déduit du seul nombre de convives.

Preuve attendue · Composition proposée	Responsable · Chef

S03 Maître d'hôtel et personnel de salle

Définir dressage, accueil, service, boissons, débarrassage et remise en ordre ainsi que la personne qui dirige la salle.

Preuve attendue · Fiche de service	Responsable · Prestataire de salle

S04 Sommelier ou bar

Préciser sélection, service, matériel, stock, consommation responsable et facturation sans inclure automatiquement cette fonction dans le chef.

Preuve attendue · Périmètre séparé	Responsable · Prestataire concerné

S05 Personnel de maison

Nommer l'interface avec gouvernante, butler ou house manager pour le linge, la vaisselle, les espaces et les demandes des occupants.

Preuve attendue · Matrice des interfaces	Responsable · OPERA

S06 Chauffeur transport et hébergement

Pour une station ou une mission longue, confirmer transport, stationnement, hébergement éventuel et horaires réels de l'équipe.

Preuve attendue · Logistique acceptée	Responsable · Chef et OPERA

S07 Confidentialité

Écrire les règles sur noms, photographies, réseaux sociaux, visiteurs, discussions et informations vues dans la résidence.

Preuve attendue · Engagement applicable	Responsable · Parties au contrat

S08 Canal de décision

Identifier la seule personne autorisée à changer un menu, une heure, un effectif, un achat ou un service supplémentaire.

Preuve attendue · Décideur et suppléant	Responsable · Client

Devis planning et clôture

05 · 8 points

Comparer les mêmes hypothèses et fermer la mission sans zone grise.

D01 Devis comparable

Exiger dates, repas, convives, menu, équipe, horaires, produits, service, matériel et exclusions afin de comparer des propositions fondées sur le même brief.

Preuve attendue · Devis détaillé	Responsable · Chef ou société culinaire

D02 Prix et postes séparés

Distinguer honoraires culinaires, personnel, produits, boissons, déplacement, hébergement, matériel, heures supplémentaires, taxes et honoraires OPERA.

Preuve attendue · Décomposition financière	Responsable · Parties concernées

D03 Contrat assurance et annulation

Faire confirmer signataire, assurance, acompte, solde, annulation, modification, remplacement et responsabilités avant engagement.

Preuve attendue · Documents acceptés	Responsable · Client ou conseil

D04 Conducteur de production

Relier achats, arrivée, mise en place, cuisson, service, débarrassage et remise en état à l'heure de repas réellement confirmée.

Preuve attendue · Planning horodaté	Responsable · Chef et OPERA

D05 Changement de programme

Définir le délai de décision, les coûts possibles, les substitutions et le niveau de service encore réalisable si les horaires ou convives changent.

Preuve attendue · Règle de changement	Responsable · Chef et client

D06 Absence et remplacement

Préciser qui prévient, quel profil peut être proposé, qui valide et ce qui se passe si aucun remplacement conforme n'est disponible.

Preuve attendue · Plan de continuité	Responsable · Chef ou société culinaire

D07 Incident ou allergie

Écrire les contacts et responsabilités en cas d'incident, de réaction ou de doute alimentaire. Le professionnel applique son protocole et les secours compétents sont contactés si nécessaire.

Preuve attendue · Chaîne d'alerte	Responsable · Chef et responsable de résidence

D08 Clôture et retour d'expérience

Fermer achats, justificatifs, restes, matériel, clés, état de la cuisine, dépenses et améliorations sans conserver de détail médical ou personnel inutile.

Preuve attendue · Compte rendu de clôture	Responsable · Chef client et OPERA