

SECOND DE CUISINE (H/F)

Entreprise : SEM Cité des insectes

Appellation courante : MICROPOLIS, la cité des insectes

Lieu : Saint-Léons (Aveyron)

Type de contrat : CDD saisonnier du 19/10/2024 au 03/11/2024 (16 jours)

Temps de travail : Temps complet

Convention collective : Espaces de loisirs, d'attractions et culturels

Catégorie professionnelle : Niveau II – Echelon 1 – Coefficient 175

Situation fonctionnelle : placé sous l'autorité du responsable restauration

L'ENTREPRISE

MICROPOLIS c'est...

... un parc à thème sur les insectes qui recense plus de 40 espèces vivantes et sur la biodiversité, un parc à thème engagé en faveur du développement durable et en matière de RSE. C'est autant d'occasions de se reconnecter avec la nature, de se détendre, ou encore d'exprimer sa surprise, son admiration ou ses frissons face aux insectes ... Bref son WAAHHHHH !

Mais c'est aussi plus de 40 collaborateurs qui, chaque saison, mettent leur sourire et leur bonne humeur au service des visiteurs afin de leur faire vivre des moments exceptionnels au cœur de la nature !

Envie de tenter l'expérience et de faire partie de l'aventure ? N'attendez plus pour postuler !

DESCRIPTION DU POSTE

MICROPOLIS, la cité des insectes recherche un second de cuisine (H/F) pour son restaurant qui privilégie les produits locaux et circuits courts. En tant que second de cuisine (H/F), vous contribuez à faire de l'expérience de nos visiteurs un moment exceptionnel et inoubliable ! Et pour cela :

- Vous préparez nos différents produits présents sur la carte du restaurant basée sur des produits locaux de qualité : une journée dans un parc à thème, ça creuse !

- En plus des propositions traditionnelles, vous serez aussi capable de proposer des formules ou plats particuliers tels que sandwiches, paniers repas, cuisine à base d'insectes, tapas...
- Vous connaissez parfaitement le fonctionnement d'une cuisine et vous savez vous organiser,
- Vous assurez la qualité du service apporté à nos visiteurs,
- Vous respectez les normes et procédures en termes d'hygiène et sécurité alimentaire. On ne doute pas que la charlotte vous ira à merveille !
- Vous transmettez à votre supérieur des informations liées notamment à un dysfonctionnement,
- Vous assurez le nettoyage des locaux cuisine et du matériel confié. Il faut que ça brille !

Polyvalence et richesse des contacts humains seront au menu et vous assureront un quotidien riche et passionnant.

PROFIL RECHERCHE

Vous êtes le/la candidat(e) idéal(e) si...

- Vous êtes chaleureux(se) dans votre accueil, vous excellez dans la relation client car vous avez pour objectif de leur faire plaisir et de leur donner envie de revenir,
- Votre enthousiasme, votre dynamisme, votre générosité et votre bonne humeur sont mondialement reconnus. Et sans parler de votre esprit d'équipe !
- Votre sens des responsabilités et votre vigilance sont les garants de votre sécurité et celle de nos visiteurs.
- Vous possédez une précédente expérience réussie en cuisine (de préférence dans un restaurant à haut volume) et vous êtes autonome dans la gestion et la tenue d'une cuisine ? C'est un vrai plus !
- Vous avez la capacité à travailler sous pression et vous savez gérer des situations d'urgence avec calme et professionnalisme,
- Vous êtes titulaire au minimum d'un CAP cuisine,
- Vous êtes disponible les weekends, vacances scolaires et jours fériés (travail fluctuant en fonction du rythme de présence du public),
- Vous disposez d'un moyen de transport personnel.

Ce que nous vous proposons ...

- Un CDD saisonnier à temps complet (35h) du 19/10/2024 au 03/11/2024 (vacances de la Toussaint).
Service uniquement le midi.
- De venir passer vos journées dans un parc à thème sur les insectes et la biodiversité (vous en avez forcément rêvé étant petit(e) !)
- De rejoindre la grande famille de MICROPOLIS !

Si vous souhaitez travailler dans un environnement agréable et mettre votre sourire et votre bonne humeur au service de nos visiteurs alors n'attendez plus pour postuler !

Comment postuler ?

Envoyez votre CV à Laura, la responsable des ressources humaines, par mail à l'adresse suivante : rh@micropolis-aveyron.com

Seuls les candidats présélectionnés sur la base du CV seront convoqués à une entrevue.

Vous souhaitez plus de renseignement sur cette offre ?

Contactez Laura, la responsable des ressources humaines, par téléphone au 05.65.58.50.74

