

EMPLOYE POLYVALENT DE RESTAURATION (H/F)

Entreprise : SEM Cité des insectes

Appellation courante : MICROPOLIS, la cité des insectes

Lieu : Saint-Léons (Aveyron)

Type de contrat : CDD saisonnier

Temps de travail : Temps complet

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

Catégorie professionnelle : Niveau I – Echelon 1 – Coefficient 150

Salaire de base brut horaire : 12,02€

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(e) **Employé(e) polyvalent(e) de restauration (H/F)** pour renforcer ses équipes au sein de **ses deux points de restauration : le restaurant et le snack**, tous deux engagés dans une démarche de **produits locaux et circuits courts**.

En tant qu'employé(e) polyvalent(e) de restauration, vous jouez un rôle clé dans l'expérience de nos visiteurs et contribuez à faire de leur passage à Micropolis un moment inoubliable !

À ce titre, vous intervenez au restaurant ou au snack, selon les besoins, et vos missions sont variées :

- Vous accueillez les visiteurs et prenez leurs commandes, aussi bien en service sur place qu'en vente à emporter,
- Vous préparez les différents produits proposés sur nos points de restauration : assiettes, sandwiches, crêpes, gaufres, glaces, boissons... une journée dans un parc à thème, ça ouvre l'appétit !
- Vous assurez les encaissements,
- Vous appliquez avec rigueur les procédures et normes d'hygiène (la charlotte vous ira à merveille, on n'en doute pas !),
- Vous participez à la mise en place, au débarrassage et à l'entretien des espaces de restauration. Propreté et convivialité sont essentielles : il faut que ça brille !

Occuper ce poste, c'est intégrer un environnement dynamique et vivant, où **polyvalence, esprit d'équipe et contact avec le public** rythment le quotidien.

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 n'avez pas d'expérience ? Pas de soucis, il faut bien commencer un jour !
- 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 ...

- 1 CDD saisonnier du 13/07/2026 au 31/08/2026 à temps complet (35h). **Service uniquement le midi à l'exception de 2 soirées par semaine en juillet & août ou évènementiel.**
- 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 candidat(e)s présélectionné(e)s sur la base du CV seront convoqué(e)s à une entrevue.

Vous souhaitez plus de renseignement sur cette offre ?

Contactez Justine, la responsable du restaurant, par téléphone au 05.65.58.50.69.