



OFFRE D'EMPLOI

Aide cuisinier(ère) F/H

Rejoignez Planète Sauvage, un véritable ambassadeur de la protection de la faune sauvage. Au cœur de ses 85 hectares de nature préservée, le parc accueille près de 120 espèces différentes sur la plus grande Piste Safari de France et à travers les différents univers piétons.

Poste à pourvoir : Du 01 avril au 03 novembre 2024 (prolongation possible)

Type de contrat : CDD saisonnier à temps plein

Horaires : 35 heures/hebdo soumis à modulation

Au sein du service Restauration (Restauration traditionnelle, groupe et organisation self) composé d'une vingtaine de personnes en saison, vous serez rattaché(e) au Responsable de la Restauration et ses Adjoints. Vous contribuerez au renforcement saisonnier du service pendant la période d'ouverture du parc au public.

Vos missions :

Au cœur des services opérationnels du parc, vous serez en charge des missions suivantes :

- Préparer tous les aliments à temps en suivant les recettes et en respectant les règles sanitaires
 - Suivre les recettes et les instructions de dressage
 - Utiliser de manière efficace et sûre les équipements standards de cuisine
 - Nettoyer et entretenir le plan de travail en respectant les bonnes pratiques de sécurité et d'hygiène
 - Aider au nettoyage et à l'organisation de la cuisine et de l'équipement
 - Réapprovisionner la mise en place au cours du service
 - Respecter les règles d'hygiène et de production alimentaire
- **Il n'y a pas de service le soir, heures en continu.**

Profil recherché :

- Communication/Travail en équipe
- Gestion du flux
- Gestion du stress
- Capacité d'adaptation

Si vous avez envie d'intégrer une **équipe de passionnés** et de **travailler dans un environnement naturel unique**, merci de nous adresser votre candidature (CV + Lettre de motivation) par mail :

recrutement@planetesauvage.com

