



DOMAINE DE LA DOMBES

CDD - CUISINIER SNACK

Vous êtes passionné par le secteur du Tourisme? Vous avez envie de découvrir un nouveau cadre de travail et développer de nouvelles compétences ? Si l'expérience client est au coeur de vos motivations et si partage et ambition sont pour vous la clé de la réussite, alors rejoignez l'équipe du Domaine !

Faire partie de l'équipe du Domaine c'est :

- avoir accès aux multiples activités du site quand vous le souhaitez et gratuitement : parcs animaliers, activités (parcours accrobranche, vtt, barque, espace bien être, piscine, pêche, mini golf, pétanque...)
- Profiter de remises avantageuses sur les offres du Domaine (restauration, séjours, bons cadeaux)
- Faire partie d'une entreprise familiale et évoluer au sein d'une équipe jeune, dynamique et soudée.
- Habiter dans une région aux mille couleurs : dépaysante (100% nature) , culturelle, gastronomique et sportive aux portes de Lyon, du Beaujolais et des Alpes.

D'un naturel dynamique et organisé, votre mission sera de régaler nos clients avec nos offres snack. Autonome, vous travaillerez également en équipe avec le Bar Paillote.

Ses missions :

- préparation et cuissons des produits vendus : des burgers, tartines ou salades...
- gestion des stocks des marchandises et approvisionnements
- tenue du poste de travail en parfait état de propreté (nettoyage / plonge)
- accueil convivial avec les clients
- connaissance des informations touristiques sur le Domaine et ses activités
- Bon respect des règles d'hygiènes et de sécurités alimentaires
- Pratique de l'anglais apprécié

Profils :

Nous cherchons une personne ayant déjà fait du snack, avenante, organisée, autonome, dynamique, serviable et à l'aise avec la clientèle, sachant s'adapter à un environnement extérieur.

Permis b fortement conseillé car le domaine n'est pas desservi par les transports en commun

Formation ou expérience souhaitée :

Une première expérience dans la restauration fortement apprécié et formation HACCP appréciée

Avantage : Possibilité de logement sur place en fonction des disponibilités

35 heures par semaine avec 1,5 ou 2 jours de repos hebdomadaires.

Travail les weekends, jours fériés et vacances scolaires

Possibilité d'heures supplémentaires payées

Rémunération : selon profil

Période : 1 poste en Juillet et Août

Contact : CV + lettre de motivation

