

CUISINIER (H/F)

Entreprise : SEM Cité des insectes

Appellation courante : MICROPOLIS, la cité des insectes

Lieu : Saint-Léons (Aveyron)

Type de contrat : CDI à pourvoir immédiatement

Temps de travail : Temps complet

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

Catégorie professionnelle : Niveau III – Echelon 1 – Coefficient 200

Salaire de base brut mensuel à temps plein : 2200 €

Situation fonctionnelle : placé sous l'autorité du responsable restauration

OFFRE
EN CDI !

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 WAAAHHHHH !

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 cuisinier pour son restaurant qui privilégie les produits locaux et circuits courts. En tant que cuisinier(e), vous contribuez à faire de l'expérience de nos visiteurs un moment exceptionnel et inoubliable ! Et pour cela :

- Vous créez et développez la carte du restaurant basée sur des produits locaux de qualité,

- 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 préparez de A à Z les différents plats en veillant au bon fonctionnement et à la bonne organisation de la cuisine : une journée dans un parc à thème, ça creuse !
- Vous êtes force de proposition et autonome dans la gestion d'une cuisine : c'est vous qui, en collaboration avec le responsable du restaurant, participez à la création des menus, étudiez les coûts des matières et passez les commandes,
- Vous connaissez parfaitement le fonctionnement d'une cuisine et vous savez vous organiser,
- Vous assurez la qualité du service apporté à nos visiteurs,
- Vous participez, en collaboration avec le responsable, à la gestion des stocks en fonction des menus établis,
- Vous encadrez et animez l'équipe cuisine, la coachez et fédérez en étroite collaboration avec le responsable (organiser, distribuer, suivre et contrôler le travail de l'équipe cuisine par une présence terrain et un dialogue permanent),
- Vous faites respecter les normes et procédures en termes d'hygiène et sécurité alimentaire,
- Vous vous assurez de la mise à disposition de matériel suffisant et en bon état pour le fonctionnement optimal du service (cuisine, plonge...),
- Vous transmettez à votre supérieur des informations liées notamment à un dysfonctionnement et la proposition d'actions correctives appropriées,
- Vous assurez le nettoyage des locaux cuisine et du matériel confié.

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,
- Vous savez gérer une équipe de cuisine, 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 contrat à durée indéterminée à temps complet (35h) à pourvoir immédiatement. Service uniquement le midi à l'exception de 2 soirées par semaine en juillet et août ou événementiel.
- 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