

RESPONSABLE CUISINIER BISTROT DE LA GROTTTE (F/H)

Employeur : Mairie de Saint-Marcel d'Ardèche, Place de la Mairie, 07700 Saint Marcel d'Ardèche

Lieu de travail : Grotte Saint-Marcel, 2759 route Touristique des Gorges, 07700 BIDON – en présentiel

Poste à pourvoir le : 17/04/2023

Fin de poste le : 30/09/2023

Date limite de candidature : le 15 avril 2023

Intitulé du poste : Responsable cuisinier Bistrot de la Grotte (F/H)

Nombre de postes : 1

Temps de travail : Temps plein

Durée de travail : 35h00

Rémunération : selon l'expérience

Durée de la mission : Saisonnier CDD de 6 mois

Descriptif de l'emploi : Employé de Restauration au Bistrot de la Grotte sur le site touristique de la Grotte Saint-Marcel

Rejoignez notre équipe dynamique et participez au développement d'un site touristique exceptionnel au Cœur des Gorges de l'Ardèche.

Nous recherchons un responsable de snack, pour permettre à nos visiteurs de découvrir les produits locaux au « Bistrot de la Grotte » (d'avril à septembre).

Le site touristique de la Grotte Saint-Marcel, sous l'égide de la commune de Saint-Marcel d'Ardèche, gère sur site le « Bistrot de la Grotte » au sein duquel nous promovons des produits locaux ainsi que certains vins vieillis dans la Grotte.

Nous proposons de la restauration de qualité, avec des plats chauds, des salades et des fournisseurs locaux.

Avec la responsable des achats et boissons du bistrot, vous aurez pour mission de restaurer nos visiteurs au cours de la journée pour leurs diverses pauses de restauration entre 11h et 18h d'avril à fin septembre, ainsi que les weekends (vendredi, samedi et dimanche) en soirée sur juillet et août, ou exceptionnellement pour les soirées organisées par la Grotte (fermeture du Bistrot à 23h).

Description du poste

Missions

En corrélation avec la responsable des achats et boissons, vous coordonnerez suivant la saison 1 à 2 personnes pour cuisiner sur site.

Votre mission sera d'assurer le service et la gestion quotidienne du Bistrot.

Vos tâches principales seront :

- La préparation des produits et des commandes
- L'ouverture/fermeture du point de vente,
- La gestion des stocks, commandes et réapprovisionnement de la partie restauration, avec la réalisation d'un inventaire périodique,
- Le nettoyage des équipements, terrasse selon les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Le tout dans une ambiance conviviale et dynamique !

Profil

Vous êtes une personne, motivée et dynamique aimant le travail en équipe et le contact avec les visiteurs.

Vous êtes titulaires d'un BEP Hôtellerie restauration, CAP Cuisine, BAC Techno STHR...

Vous avez de l'expérience dans le domaine de la restauration (préparation, tenue de caisse, gestion des stocks, connaissance des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire et les modes de conservation des produits alimentaires, ...)

Vous êtes réactif, efficace et organisée

Vous aimez la polyvalence et travaillez dans la bonne humeur

Vous avez des notions d'anglais

Renseignements et candidatures

Cynthia Dumortier

Responsable Communication

Grotte Saint-Marcel

2759 route Touristique des Gorges

07700 BIDON

04 75 04 38 07

Merci d'envoyer votre candidature avant le 20 mars 2023 (CV + lettre de motivation) par mail : communication@grotte-ardeche.com