



Poste à pourvoir Cuisinier/Assistant manager

Adressez-nous votre candidature par courrier à :

Juliette Dagois, Directrice tourisme du Potager Extraordinaire,

Le Potager Extraordinaire

Route de Beautour, Curzais

85000 LA ROCHE-SUR-YON

Vendée / France

Ou via le formulaire de contact disponible en cliquant ici :

<https://potagerextraordinaire.com/recrutement/>

Ref de l'annonce : RESTAU2024

Type de poste : CDD Saisonnier

Le Potager Extraordinaire est un parc de découverte du végétal en Vendée qui propose une approche du potager inédite, ludique et instructive. Le parc ouvrira ses portes le 1er juillet 2023.

Au sein du parc, un espace de restauration accueille les visiteurs : La Gourd'mandise. Une cuisine locale, créative et accessible, imaginée par Nathan Cretney, Maître Restaurateur, pensée à partir des productions du



Potager Extraordinaire.

Descriptif du poste

Le Potager Extraordinaire est un parc de découverte du végétal en Vendée qui propose une approche du potager inédite, ludique et instructive. Le parc a ouvert ses portes en 2023 et a accueilli 30 000 visiteurs..

Au sein du parc, un espace de restauration accueille les visiteurs : La Gourd'mandise. Une cuisine type snack, locale, créative et accessible, imaginée par Nathan Cretney, Maître Restaurateur, pensée à partir des productions du Potager Extraordinaire. Parallèlement, une offre de séminaires/accueil groupes fait appel à la Gourd'mandise pour préparer des plateaux repas ou des buffets.

Nous recherchons un cuisinier passionné et rigoureux pour rejoindre notre équipe dynamique au sein de la Gourd'mandise. Ce poste saisonnier est disponible du 25 Mars au 5 Novembre.

Missions :

Sous la responsabilité du Responsable Restauration/Alimentation, le.la futur.e recruté.e participe à la bonne gestion de l'offre de restauration du Potager Extraordinaire.

Cuisine :

Exécution de tâches simples préalables à la préparation des mets, (taillages de base au couteau, cuissons, nettoyage de légumes)

Réception et rangement de livraisons selon les normes d'hygiène

Préparation des sandwichs, salades, plats dans le respect des fiches techniques, et attentes de qualité

Création d'une offre de pâtisserie originale et adaptée aux attentes,

Nettoyage et entretien des équipements et des locaux,

Gestion des stocks.



Assister le Responsable Restauration :

Manager l'équipe en l'absence du responsable

Co-réflexion sur la construction des offres gouters, planches apéritives et séminaires

Tenue de l'espace :

Veille à la bonne tenue de l'espace de restauration, remontée de tout dysfonctionnement au Responsable Restauration.

Nettoyage des matériels de cuisine,



Vente comptoir (selon les besoins, mais secondaire) :

Prise de commande et vente au comptoir, gestion de caisse (formation sur place pour l'outil caisse)



Savoir-faire :

- Première expérience réussie en restauration-
Petit plus : la pâtisserie !

Savoir-être :

- aptitude à travailler en équipe, rendre compte à son supérieur hiérarchique- rigueur, organisation et ponctualité- disponibilité

Avantages : • Evoluer dans un cadre de travail extraordinaire et unique, un nouveau parc à thème en Vendée ! • Rejoindre une entreprise engagée sur les thématiques environnementales et sociétales, • Intégrer une équipe dynamique et qualifiée qui vous accompagnera dans votre prise de poste, • Une organisation du travail attractive dans le secteur de la restauration (temps complet, journée continue, 2 jours de repos) Divers :

Emploi CDD à temps complet basé à La Roche-sur-Yon (35 à 39h) / Véhicule indispensable
Salaire : en fonction de l'expérience
Disponibilité les week-ends / Pas de travail en soirées sur le parc (hors privatisations ou événementiels) / 2 jours consécutifs de repos selon les possibilités.

Candidature :

Envoi par e-mail d'un CV et d'une lettre de motivation à Simon Senechal,
restauration@potagerextraordinaire.com.

