

Poste à pourvoir Employé.e.s de restauration

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

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 :

- 1 contrat type étudiant : les week-ends et vacances scolaires + juillet/aout temps complet
- 1 contrat court : juillet/août temps plein

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 simples, nettoyage de légumes)
- Réception et rangement de livraisons selon les normes d'hygiène
- Préparation des sandwiches et salades dans le respect des fiches techniques, et attentes de qualité



Nettoyage et entretien des équipements et des locaux,
Gestion des stocks.



Vente comptoir :

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



Espace de restauration extérieur :

Débarrassage des tables, nettoyage du mobilier, gestion des déchets,

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

Plonge :

Epluchage, nettoyage des légumes selon les normes HACCP et sécurité,
Nettoyage des matériels de cuisine,
Utilisation des machines à capot.



Savoir-faire :

- Première expérience réussie en restauration (restaurant ou restauration rapide)

Savoir-être :

- aptitude à travailler en équipe, rendre compte à son supérieur hiérarchique- sens du contact avec le public/relation client- rigueur, organisation et ponctualité- disponibilité



Avantages :

- Évoluer 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 :

Basé à La Roche-sur-Yon (35 à 39h) / Véhicule indispensable
Salaire : Smic
Disponibilité les week-ends / Pas de travail en soirées sur le parc (hors privatisations ou événementiels)

Candidature :

Envoi par e-mail d'un CV et d'une lettre de motivation à Simon Senechal,
Responsable restauration du Potager Extraordinaire

restauration@potagerextraordinaire.com .

