



Poste à pourvoir Manager 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 : RESTO25

Type de poste : CDD 5 mois

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

Missions :

Garant de la satisfaction des visiteurs Le ou La Manager Restauration est garant du bon fonctionnement de La Gourd'mandise et du Bar à glaces (uniquement Juillet/Août). :

Gestion de l'accueil du public à la Gourd'mandise, vente comptoir

- Gestion du logiciel de Vente (CashMag) - Encaissement
- Bonne tenue des caisses
- Gestion de la carte (mettre à jour, imprimer, écrire sur les ardoises les offres)

Mise en place et cuisine

- Assurer la mise en place des produits
- Assemblage salades, préparation pâte à gaufre, préparation de boissons maisons

Management d'équipe

- Créé et diffuse les plannings auprès de son équipe (2 personnes)
- S'assure du bien-être de son équipe

Gestion des stocks

- Assurer la bonne gestion des stocks
- Assurer le lien avec les fournisseurs
- Optimiser les plannings de commandes et réception des livraisons
- Optimisation des espaces de stockage (étiquetage, rangement, maintien de la propreté)
- Courses

Gestion des espaces extérieurs

- S'assurer de la bonne tenue des espaces extérieurs de La Gourd'mandise (chaises rangées et propres, meuble de débarrage optimisé et propre)

Hygiène

- Connaissance et application des normes HACCP et de sécurité
- Veiller à la bonne tenue de l'espace de restauration, mise en place des plannings de propreté
- Connaissance de la chaîne du froid, respect et rigueur - Plonge, utilisation des machines à capot, nettoyage des matériels de cuisine.



Votre profil

Savoir-faire

- Maîtrise des outils classiques d'informatique (Word, Excel, Power point)
- Expérience en restauration rapide
- Langues : Anglais appréciable



Savoir-être

- Aptitude à travailler en équipe et à rendre compte
- Sens du contact avec le public
- Rigueur, organisation et ponctualité
- Disponibilité
- Sensibilité au patrimoine végétal

Conditions de travail

Emploi CDD basé à La Roche-sur-Yon

Début de contrat : 23 juin / Fin de contrat : 7 novembre

Contrat en modulation : 35h variables (37h50 en saison)

Travail du Dimanche au Jeudi (repos les vendredis/samedis).

Travail en soirée : 4 soirées musicales (2 en juillet, 2 en août)

Envoi par e-mail CV + LM à j.dagois@potagerextraordinaire.com