

RESPONSABLE DU PÔLE RESTAURATION ET EQUIPIER POLYVALENT, Jardins Secrets - Vaulx - Haute-Savoie

Site touristique incontournable de la Haute-Savoie, les Jardins Secrets se situent entre Annecy (25 min) et Aix-les-Bains (40 min), au coeur de l'Albanais à Vaulx.

7000 m2 de jardins, salons, patios et galeries et tonnelles composent un univers insolite et métissé créés par une famille de passionnés. Le site accueille plus de 36 000 visiteurs par saison (d'avril à octobre).

Du 7 Juillet au 25 Août 2019, nous proposons une restauration légère sur nos terrasses. Cuisine froide simple et maison (3 assiettes et 3 desserts au choix), sans chaud à gérer. Dans ce cadre, deux postes sont à pourvoir :

1 RESPONSABLE DU PÔLE RESTAURATION ET 1 EQUIPIER POLYVALENT (H/F) :

Missions :

- Réalisation de recettes simples et découpe
- Mise en place
- Dressage
- Rangement, nettoyage
- Gestion des stocks et courses

Profil :

- Dynamique, polyvalent, organisé, soigné
- Esprit d'équipe et bonne adaptabilité
- Expérience sur un poste équivalent serait un plus

Poste en CDD à temps complet, 35h/semaine à pourvoir du 6 Juillet au 25 Août 2019

Travail les week-ends, 1 jour de repos en semaine.

Formation assurée en interne. PAS DE SERVICE LE SOIR

Merci d'envoyer votre CV et lettre de motivation à contact@jardins-secrets.com en précisant l'intitulé du poste.

Site internet : www.jardins-secrets.com

tél : 00 33 4 50 60 53 18

EQUIPIER POLYVALENT AU PÔLE RESTAURATION

Jardins Secrets - Haute-Savoie

Site touristique incontournable de la Haute-Savoie, les Jardins Secrets se situent entre Annecy (25 min) et Aix-les-Bains (40 min), au coeur de l'Albanais à Vaulx.

7000 m2 de jardins, salons, patios et galeries et tonnelles composent un univers insolite et métissé créer par une famille de passionnés. Le site accueille plus de 36 000 visiteurs par saison (d'avril à octobre).

Du 7 Juillet au 25 Août, nous proposons une restauration légère sur nos terrasses. C'est une cuisine simple et maison. Dans ce cadre, deux postes sont à pourvoir :

1 EQUIPIER POLYVALENT (H/F) :

Mission :

- Réalisation de recettes simples et découpe
- Mise en place
- Dressage
- Service au comptoir
- Plonge
- Rangement, nettoyage
- courses

Profil :

- Dynamique, polyvalent
- Esprit d'équipe et bonne adaptabilité
- Aimant le contact avec le public

Poste en CDD à temps complet, 35h/semaine à pourvoir du 6 Juillet au 25 Août 2019

Travail les week-ends, 1 jour de repos en semaine.

Formation assurée en interne. PAS DE SERVICE LE SOIR

Merci d'envoyer votre CV et lettre de motivation à contact@jardins-secrets.com en précisant l'intitulé du poste.

Site internet : www.jardins-secrets.com