

Grand Cognac recrute
Agent polyvalent de restauration à la base plein air de Cognac
Contrat saisonnier été 2022

Grand Cognac est une jeune communauté d'agglomération située à l'ouest de la Charente, née le 1er janvier 2017 de la fusion de 4 communautés de communes. Grand Cognac compte 55 communes, son territoire couvre une superficie de 755 km² pour 71 935 habitants.

Outre les compétences obligatoires d'une agglomération (développement économique, aménagement du territoire, habitat, politique de la ville, eau et assainissement, déchets...), Grand Cognac intervient dans le domaine de la promotion du tourisme, du sport, de la culture ou encore de l'enfance-jeunesse.

2^{ème} intercommunalité de Charente (500 agents), Grand Cognac est une collectivité en fort développement sur un territoire dynamique et d'avenir (AOC reconnue, 2^{ème} région française exportatrice, terroir d'excellence, plus grand vignoble au monde à produire une eau de vie dont la renommée en fait un symbole de l'art de vivre à la française).

Situé à 2h30 de Paris, 1h30 de Bordeaux, 1h de la côte atlantique, le territoire de l'agglomération permet de concilier vie professionnelle et personnelle dans un cadre privilégié et préservé (offre culturelle, sportive et de services à la population dense, prix de l'immobilier attractif, fort taux d'ensoleillement, proximité du littoral, fleuve Charente...).

<https://www.grand-cognac.fr>

<https://www.grand-cognac.fr/travailler-et-entreprendre/choisir-grand-cognac>

Descriptif de l'emploi

Agent polyvalent de restauration au sein de la base plein air de Cognac.
Intervenir sur l'ensemble des activités proposées, snacking, entretien, surveillance de jeux, nautiques avec une prédominance pour le snack en juillet/aout. Emploi placé sous la responsabilité du responsable de la base plein air de Cognac.

Missions

L'agent aura pour missions principales le réchauffage de plats type snacking dans le respect des normes HACCP ; la mise en œuvre des procédures de traçabilités liées aux normes HACCP ; la préparation, réception, vérification des commandes, suivi des stocks ; le nettoyage des locaux (cuisine, réserves, vestiaires, sanitaires) dans le respect des normes HACCP et des extérieurs (terrasse, plaine, jeux) ; les opérations d'encaissement, clôture des caisses ; et devra s'assurer de la satisfaction des clients et usagers et veille à leur sécurité.

En outre, l'agent devra également assurer la vérification de l'ensemble des jeux et des matériels ; le nettoyage et mise en place des locaux et équipements à destination du public de la base plein air (vestiaires, sanitaires, jeux) ; la surveillance et commercialisation des jeux en avant et arrière-saison principalement (nautiques, jeux gonflables, mini-golf, tennis).

HÔTEL DE COMMUNAUTÉ

6 rue de Valdepeñas CS 10216 ♦ 16111 Cognac Cedex

tél. 05 45 36 64 30 ♦ contact@grand-cognac.fr

♦ www.grand-cognac.fr



Profil demandé

Connaissance et application des règles HACCP ; maîtrise du matériel de caisse ; diplomatie ; rigueur ; sens des relations humaines et esprit d'équipe ; organisation et respect des délais ; autonomie ; polyvalence, ponctualité ; discrétion ; bonne présentation

Niveau d'étude requis : pas d'exigence

Durée d'expérience souhaitée : pas d'exigence

Conditions de travail

Poste temps complet (annualisation : les horaires sont définis en fonction des besoins), à pourvoir du 01/07/2022 au 31/08/2022 basé à La Base Plein Air de Cognac 804 allée basse du Parc – 16100 COGNAC

Eléments de salaire : pour un temps complet 1291€ mensuel net

Pour plus d'informations, contacter :

M. Stéphane Gault, coordinateur des équipements touristiques

Mail : stephane.gault@grand-cognac.fr

Merci d'adresser une lettre de motivation, un CV détaillé avant le **1^{er} avril 2022** :

- par voie postale : à l'attention de Monsieur le Président - Grand Cognac - 6, rue de Valdepeñas - CS 10216 - 16111 Cognac Cedex

- ou par mail : **UNIQUEMENT** à contact@grand-cognac.fr

Les entretiens de recrutement auront lieu entre le 19 et le 29 avril 2022.

