

Grand Cognac recrute
Agent H/F polyvalent de restauration
Base Plein Air de Cognac
Contrat saisonnier du 01/05/2024 au 30/09/2024

Descriptif de l'emploi

Le Pôle Tourisme de Grand Cognac est à la recherche de ses agents saisonniers polyvalents de restauration pour la Base Plein Air André Mermet, située à Cognac.

Ouvert tout au long de l'année, cet établissement est un lieu incontournable pour les familles, les amoureux de la nature et les sportifs sur le territoire. À l'approche des beaux jours, la Base Plein Air devient animée, offrant au public l'accès à divers équipements tels que restauration, mini-golf, pédalos, jeux gonflables et jeux d'eau.

Vous possédez des compétences dans la restauration, vous avez une grande aisance dans le relationnel avec la clientèle et vous êtes polyvalent, ce poste est fait pour vous !

Vous serez en charge :

- de l'accueil physique des clients et de la vente des différents produits/services proposés
- de la satisfaction client
- de l'application stricte des règles d'hygiène et de sécurité
- du suivi et de l'inventaire des denrées
- de la responsabilité et du suivi de votre fond de caisse monétaire

Rejoignez dans un cadre verdoyant et chaleureux l'équipe de la Base Plein Air pour cette nouvelle saison 2024 !

Missions

Vous aurez pour missions principales :

- la préparation et 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, et le suivi des stocks
- le nettoyage des locaux (cuisine, réserves, vestiaires, sanitaires) et des extérieurs
- les opérations d'encaissement, clôture des caisses
- accueillir et renseigner les usagers dans une démarche de grande satisfaction clients
- veiller à la sécurité du public

En outre, l'agent devra également assurer :

- la vérification de la sécurité de l'ensemble des jeux et des matériels en avant saison
- le nettoyage et mise en place des locaux et équipements à destination du public de la base plein air (vestiaires, sanitaires, jeux)

Profil demandé

- connaissance et application des règles HACCP

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



- maîtrise du matériel, utilisation et manipulation d'une caisse
- diplomatie et sens de la relation client
- rigueur
- sens des relations humaines et esprit d'équipe
- organisation et respect des délais impartis
- autonomie dans son poste
- polyvalence dans les missions
- ponctualité
- discrétion
- bonne présentation

Niveau d'étude requis : pas d'exigence

Durée d'expérience souhaitée : pas d'exigence

Conditions de travail

Poste à temps complet, à pourvoir **du 01/05/2024 au 30/09/2024**, basé à Cognac.

Salaire mensuel 1670€ net

Accès aux prestations du CNAS, participation de Grand Cognac au contrat de prévoyance groupe à hauteur de 15€ brut mensuel pour un temps complet.

Pour plus d'informations, contacter par mail : geoffrey.narloch@grand-cognac.fr

Merci d'adresser une lettre de motivation, un CV détaillé ainsi que la copie de vos diplômes **avant le 29/02/2024** :

- sur le site de Grand Cognac : <https://www.grand-cognac.fr/comprendre-lagglo/emploi-et-carriere>

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

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

