

OFFRE D'EMPLOI

RESPONSABLE
TERRASSE (H/F)

LA TERRASSE DU JARDIN DES CIMES

Située au cœur du site du Jardin des Cimes et face au massif du Mont-Blanc, c'est une terrasse de 80m de long qui accueille :

- la billetterie pour le parcours des jardins
- une boutique de 20m²
- la cuisine et la buvette ainsi qu'un espace de restauration d'une capacité de 35 pers.
- l'amphithéâtre où se déroule une partie de la programmation culturelle
- un espace d'accueil groupe d'une capacité d'une centaine de personnes
- les toilettes

La terrasse est ouverte du 14 mai au 25 septembre 2022, tous les jours de 10h/19h30 en juillet/août, du mercredi au dimanche de 10h/18h le reste de la saison.

L'équipe terrasse/Café du Jardin est composée, en plus du responsable terrasse et du directeur : d'un aide cuisinier et deux serveurs (juillet/août seulement) et d'un cuisinier.

MODALITES DE TRAVAIL

- **Lieu de travail** : Jardin des Cimes, 447 route du Docteur Davy 74190 PASSY
- CDD saisonnier du 02/05/22 au 07/10/22
- 39h/semaine
- Travail le week-end
- 2 jours de congé consécutifs/semaine
- Salaire brut de 2061€ par mois + indemnités de congé payé (10% du salaire brut)
- Repas de midi offert au Café du Jardin

POSTULER

- Contact : David DAL CORTIVO
- Par email : david@jardindescimes.com
- Modalité : CV + lettre de motivation
- Date limite de dépôt = 27/03/2022



MISSIONS

En coordination avec le directeur et les membres de l'équipe terrasse/Café du Jardin, il/elle aura pour missions :

- Gérer la billetterie ainsi que l'accueil physique et téléphonique des visiteurs
- Enregistrer et tenir le planning des réservations (groupes, ateliers, restaurant...)
- Gérer la boutique : gestion des marchandises, préparation et réception des commandes, contrôle et étiquetage des marchandises, mise en rayon et aménagement de la boutique
- Entretenir la terrasse : mobiliers, toilettes
- Gérer la buvette du Café du Jardin : stocks de marchandises et commandes
- Superviser le travail des 2 serveurs (H/F)
- Servir les clients du Café du Jardin en renfort des 2 serveurs
- Gérer les caisses enregistreuses : création articles et prix, clôture journée



PROFIL RECHERCHE

Formations et expériences

- Formation de type Bac pro / BTS tourisme, vente, restauration
- Des expériences réussies dans le domaine de la vente et de la restauration

Compétences et aptitudes

- Aisance relationnelle, amabilité, dynamisme
- Travail en équipe
- Connaissances générales sur les jardins, les plantes et les produits dérivés (alimentaires, cosmétiques...)
- Capacité d'adaptation à des contextes et des situations très irréguliers (météo, affluence, événements...)
- Maîtrise des outils informatiques (billetterie, caisse, agenda, tableur)