

OFFRE D'EMPLOI

AIDE-CUISINIER (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 13 mai au 24 septembre 2023, 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 de l'aide-cuisinier et du directeur : d'un agent d'accueil/boutique/terrasse; de 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 02/05/23 au 30/09/23
- 35h/semaine
- 1 semaine de congé payé dans l'été (début septembre)
- Travail le week-end
- 2 jours de congés consécutifs/semaine
- Salaire brut de 1850€ par mois + indemnités de congés payés + pourboires (estimation net sans pourboires=1530€)
- Repas de midi offert au Café du Jardin

POSTULER

- Contact : David DAL CORTIVO
- Par email : david@jardindescimes.com
- Modalité : CV + lettre de motivation



MISSIONS

Sous la responsabilité du directeur de l'association et du chef cuisinier, en coordination avec les membres de l'équipe terrasse, il/elle aura pour missions :

- De participer à la confection de plats et de desserts dans le respect des règles d'hygiène et de qualité établies.
- De remplacer le chef cuisinier sur 2 midis et 1 soirée (apéro'jardin) par semaine pour le déroulement du service.
- D'entretenir la cuisine, les locaux annexes et le matériel de cuisine.
- D'effectuer la plonge nécessaire.
- De participer au service en terrasse
- De gérer l'approvisionnement de la buvette du Café du Jardin : stocks de marchandises et commandes



PROFIL RECHERCHÉ

Formations et expériences

- Des expériences réussies dans les domaines de la restauration
- Formation de type CAP / Bac pro / BTS restauration appréciée

Compétences et aptitudes

- Aisance relationnelle, amabilité, dynamisme au sein de l'équipe et en contact avec le public
- Capacité d'adaptation à des contextes et des situations très irréguliers (météo, affluence, événements...)
- Autonomie, rigueur, sens du travail en équipe et sens de l'initiative
- Bonne maîtrise des bases de la cuisine, et plus particulièrement de la cuisine végétarienne