



RECRUTEMENT

Au coeur de l'Ain, le Parc des Oiseaux invite à vivre des expériences exceptionnelles et uniques, pour un tour du monde sans frontières, en immersion au coeur d'une collection d'oiseaux évoluant dans leur environnement naturel. Avec 3000 oiseaux de 300 espèces différentes sur 35 hectares, le Parc possède l'une des collections les plus importantes d'Europe.

Des femmes et des hommes passionnés :
60 salariés permanents - 60 salariés saisonniers - Plus de 35 métiers différents

Nous recrutons pour la saison 2020 :

UN(E) CUISINIER(E)

CONTRAT A DURÉE DETERMINÉE DE 9 MOIS / MARS À NOVEMBRE

Missions

- Seconder le chef de cuisine pour la production des plats chauds
- Aide aux préparations froides
- Assurer l'envoi des plats
- Participer au réapprovisionnement

Profil

- Expérience de cuisinier autonome impérative
- Connaissance du travail en saison
- Maîtrise des normes d'hygiène en restauration
- CAP ou BEP cuisine exigé

Qualités

- Sens de l'organisation
- Rapidité d'exécution
- Capacité à travailler seul
- Bon contact client
- Polyvalence sur plusieurs établissements
- Esprit d'équipe

Conditions de travail

- Travail les week-ends et jours fériés
- Contrat de 35h hebdo avec modulation
- Salaire selon expérience

Au coeur du développement du Parc des Oiseaux, la politique RH s'engage pour accompagner ses collaborateurs dans les évolutions technologiques, fonctionnelles et organisationnelles. L'entreprise ne peut grandir que si tous les salariés grandissent avec elle.

Nous recrutons des hommes et des femmes qui partagent nos valeurs.

Poste ouvert aux travailleurs handicapés. Merci d'envoyer votre candidature à : rh@parcdesoiseaux.com