

DES ÉMOTIONS PAR NATURE



RECRUTEMENT

Cuisinier(ère)

Prise de poste : Mai 2022 (pour 6 mois)

Missions

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

Profil du candidat recherché

- 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
- Esprit pédagogue

Rémunération et conditions de travail

- Salaire selon expérience
- Contrat de 35 heures hebdo avec modulation
- Travail les week-ends, jours fériés et en soirée ponctuellement

Au cœur 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.

Merci d'envoyer votre candidature à : rh@parcdesoiseaux.com



Bienvenue dans le plus grand parc animalier d'Europe consacré aux oiseaux !

Oiseaux du monde, oiseaux sauvage...
un concept unique au cœur de la Réserve naturelle de la Dombes, dans l'Ain.

Le Parc des Oiseaux invite à vivre des expériences exceptionnelles à la découverte de près de 300 espèces et 3000 oiseaux.

Des femmes et des hommes passionnés :

- 60 salariés permanents
- 60 salariés saisonniers
- Plus de 35 métiers différents