

# DES ÉMOTIONS PAR NATURE



## RECRUTEMENT

Nous recrutons pour la saison 2023 :

### UN(E) COMMIS(E) DE CUISINE (H/F) CONTRAT A DUREE DETERMINEE DE 7 MOIS (AVRIL A 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 et commandes

#### Profil du candidat recherché

- Expérience de commis de cuisine indispensable
- Connaissance du travail en saison souhaité
- Maîtrise des normes d'hygiène en restauration
- CAP ou BEP cuisine exigé
- 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

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



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

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](mailto:rh@parcdesoiseaux.com)**