



## LA COMMUNE DE SAINT MARTIN EN HAUT

### Recrute

# AGENT POLYVALENT DE SERVICE ET DE RESTAURATION / COMMIS DE CUISINE Pour le Village Nature l'Orée du Bois Emploi saisonnier Septembre à novembre 2022

Au sein d'un parc de 7 hectares, à Saint-Martin-en-Haut dans les Monts du Lyonnais, le Village Nature l'Orée du Bois comprend 200 couchages : 2 gîtes collectifs, 37 chambres hôtelières, 5 gîtes familiaux.

Il propose également une salle de restauration de 156 places (avec bar et terrasse), 4 salles de travail / d'activités, un jardin pédagogique, un étang de pêche...

Nos cibles principales :

- Entreprises / associations : séminaire, conférence, formation...
- Groupes familiaux qui se réunissent le temps d'une fête, un mariage, un anniversaire...
- Enfance/jeunesse : séjour de vacances, classes découvertes...
- Randonneurs...

Entièrement rénové en 2020, il a réouvert ses portes à l'été 2021 avec une nouvelle offre.

## MISSIONS

### Agent polyvalent :

- Dresser les tables et gérer les mises en place des salles de restauration
- Participer de manière active au service et à la distribution des repas
- Assurer le suivi du débarrasage en salle de restauration en lien avec l'organisation de la plonge
- Maintenir en état de propreté les locaux collectifs (salle de restauration, salle d'activité, terrasse extérieure, bureaux, sanitaires...) suivant un planning de travail défini
- Entretien des chambres et logements, nettoyer quotidiennement les douches et les sanitaires, réapprovisionner les locaux (papier WC, essuie-mains, savons...)

### Commis de cuisine

- Aider l'équipe de cuisine à produire des repas de qualité
- Découpe, épluchage, fabrication des différents menus
- Assurer la propreté de la cuisine et du matériel

## CONDITIONS D'EXERCICE

- Structure ouverte 7 jours sur 7 et jours fériés.
- Poste pouvant débuter à 6h
- Poste pouvant se terminer tard dans la nuit (service de mariage par exemple)
- 35 heures par semaine, modulables selon les besoins du service
- Sous la responsabilité de la directrice de la structure et en lien avec le chef cuisinier.

## PROFIL

- Agent polyvalent : Formation et/ou expérience souhaitée dans les techniques d'entretien ménager et restauration
- Commis de cuisine : aimer cuisiner ; Forte motivation pour la production de repas à base de produits bruts issus d'approvisionnements locaux
- Le Village Nature accueille du public, il faut donc aimer le contact
- Savoir travailler en équipe
- Faire preuve d'initiative, savoir s'adapter rapidement
- Être polyvalent(e), dynamique
- Disponibilité très importante

## REMUNERATION

- SMIC
- Contrat de saisonnier = salaire en fonction du nombre d'heures travaillées.

Renseignements complémentaires : Anne-Cécile WATTS, directrice : 06 80 13 63 58

Acte de candidature (CV + lettre de motivation) par mail à [ac.watts@oreedubois-vn.fr](mailto:ac.watts@oreedubois-vn.fr)