

BARMAN

Après une longue journée riche et bien remplie à parcourir l'un des plus beaux parc zoologique au monde, serez-vous à même d'éveiller les papilles gustatives de vos clients en leur offrant un agréable moment de détente bien mérité ?

AUJOURD'HUI, VOUS ÊTES...

- Un spécialiste du bar avec au moins une expérience à votre actif
- Un professionnel, maître en cocktails, passionné et inventif, toujours prêt à enchanter les clients par ses créations
- Un candidat motivé, disponible et prêt à vivre toute une saison au ZooParc de Beauval

CHEZ NOUS, VOUS SEREZ...

- Un fin connaisseur qui répond aux différentes attentes de ses clients
- Un hôte accueillant particulièrement inspiré, créateur d'ambiance et garant des normes d'hygiène et de sécurité
- Un jongleur efficace, qui s'adapte parfaitement aux rythmes des services et aux besoins des clients

REJOIGNEZ LA FAMILLE DES BEAUVALIENS...

Vous serez un acteur de la conservation des espèces et de la sensibilisation à la biodiversité.

Vous évoluerez dans un environnement dépaysant à l'ambiance unique.

Vous ferez de belles rencontres et grandirez personnellement et professionnellement.

Vous relèverez de nouveaux challenges et vivrez le bonheur de vous révéler !

Et l'aventure ne s'arrêtera peut-être pas là ! Demain, vous pourrez envisager d'évoluer sur un autre métier, dans votre service ou ailleurs... L'avenir, nous le construirons ensemble !

Nous employons le masculin uniquement pour alléger le texte. Ce poste est ouvert aux femmes et aux hommes. Le ZooParc de Beauval pratique l'équité en matière d'emploi.

COMMIS(E) DE CUISINE

Au sein de notre complexe hôtelier constitué de 3 hôtels et d'une résidence hôtelière, nous recherchons des Commis de cuisine pour la saison 2019. La brigade composée de 50 cuisiniers produit environ 1200 couverts par jour (buffet, carte, menus séminaires etc...).

AUJOURD'HUI, VOUS ÊTES...

- Un candidat diplômé avec au moins un CAP Cuisine
- Un passionné connaissant les produits et les techniques culinaires
- Un cuisinier curieux de découvrir une cuisine du monde fusionnée à nos spécialités françaises
- Un candidat motivé, disponible et prêt à vivre toute une saison au ZooParc de Beauval

CHEZ NOUS, VOUS SEREZ...

- Un professionnel sachant faire face à de gros volumes, aussi bien dans la production de canapés, d'un buffet ou de mets divers et variés
- Un garant du respect des fiches techniques, des règles d'hygiène et de sécurité, de l'entretien des locaux et du matériel

Dans les Cuisines des Beauval, les horaires ne comprennent pas de coupure pour garantir de meilleures conditions de travail.

Possibilité d'hébergement sur place

REJOIGNEZ LA FAMILLE DES BEAUVALIENS...

Vous serez un acteur de la conservation des espèces et de la sensibilisation à la biodiversité.

Vous évoluerez dans un environnement dépaysant à l'ambiance unique.

Vous ferez de belles rencontres et grandirez personnellement et professionnellement.

Vous relèverez de nouveaux challenges et vivrez le bonheur de vous révéler !

Et l'aventure ne s'arrêtera peut-être pas là ! Demain, vous pourrez envisager d'évoluer sur un autre métier, dans votre service ou ailleurs... L'avenir, nous le construirons ensemble !

Nous employons le masculin uniquement pour alléger le texte. Ce poste est ouvert aux femmes et aux hommes. Le ZooParc de Beauval pratique l'équité en matière d'emploi.

Pour postuler, n'hésitez pas à consulter notre site emploi : <https://emploi.zoobeauval.com/> et à nous envoyer un CV ainsi qu'une lettre de motivation ou à nous contacter au 06 37 37 70 20 pour plus de renseignements.

SERVEURS

Tellement d'espèces et de paysages à voir...

Nos visiteurs comptent sur votre rapidité pour profiter des plats préparés par nos cuisiniers avant de pouvoir retourner sur les sentiers du ZooParc.

Serez-vous prêt à jongler avec les commandes ?

AUJOURD'HUI, VOUS ÊTES...

- Un connaisseur de la restauration à l'assiette, au plateau ou en buffet
- Un vrai polyvalent : accueil, mise en place, service, débarassage et nettoyage
- Un candidat motivé, disponible et prêt à vivre toute une saison au ZooParc de Beauval

CHEZ NOUS, VOUS SEREZ...

- Un professionnel performant susceptible de gérer plus de 400 couverts
- Un interlocuteur souriant qui accompagnera et conseillera les clients dans la découverte des plats
- Un hôte au service de la clientèle d'affaire comme de la clientèle touristique et familiale

REJOIGNEZ LA FAMILLE DES BEAUVALIENS...

Vous serez un acteur de la conservation des espèces et de la sensibilisation à la biodiversité.

Vous évoluerez dans un environnement dépaysant à l'ambiance unique.

Vous ferez de belles rencontres et grandirez personnellement et professionnellement.

Vous relèverez de nouveaux challenges et vivrez le bonheur de vous révéler !

Et l'aventure ne s'arrêtera peut-être pas là ! Demain, vous pourrez envisager d'évoluer sur un autre métier, dans votre service ou ailleurs... L'avenir, nous le construirons ensemble !

Nous employons le masculin uniquement pour alléger le texte. Ce poste est ouvert aux femmes et aux hommes. Le ZooParc de Beauval pratique l'équité en matière d'emploi.

SECOND(E) DE CUISINE

Au sein de notre complexe hôtelier composé de 3 hôtels et d'une résidence hôtelière, nous recherchons pour notre hôtel les Jardins de Beauval un Second de cuisine pour la saison 2019. La cuisine des Jardins de Beauval produit environ 400 couverts par jour (buffet, carte, menus séminaires etc...) avec une brigade composée de 20 cuisiniers et 6 plongeurs.

AUJOURD'HUI, VOUS ÊTES...

- Un candidat diplômé avec au moins un CAP Cuisine et une expérience en management d'équipe
- Un passionné, autonome dans son travail, qui connaît les produits et maîtrise les techniques culinaires
- Un cuisinier curieux de découvrir une cuisine du monde fusionnée à nos spécialités françaises
- Un candidat motivé, disponible et prêt à vivre toute une saison au ZooParc de Beauval

CHEZ NOUS, VOUS SEREZ...

- Un gestionnaire et coordinateur de la brigade composée d'une quinzaine de cuisiniers et de 6 plongeurs (répartition des tâches, intégration et formation des recrues, participation à la cohésion de l'équipe)
- Un manager qui gère l'organisation de la production (réalisation des préparations et recettes à partir des fiches techniques, dressage et participation à l'élaboration de nouvelles fiches techniques)
- Un garant du contrôle de la production et des stocks (contrôle visuel et gustatif, analyse et réalisation des commandes)
- Un maître de la communication, de l'hygiène et de la sécurité (communication horizontale et verticale, respect des normes HACCP)

REJOIGNEZ LA FAMILLE DES BEAUVALIENS...

Vous serez un acteur de la conservation des espèces et de la sensibilisation à la biodiversité.

Vous évoluerez dans un environnement dépaysant à l'ambiance unique.

Vous ferez de belles rencontres et grandirez personnellement et professionnellement.

Vous relèverez de nouveaux challenges et vivrez le bonheur de vous révéler !

Et l'aventure ne s'arrêtera peut-être pas là ! Demain, vous pourrez envisager d'évoluer sur un autre métier, dans votre service ou ailleurs... L'avenir, nous le construirons ensemble !

Nous employons le masculin uniquement pour alléger le texte. Ce poste est ouvert aux femmes et aux hommes. Le ZooParc de Beauval pratique l'équité en matière d'emploi.

Pour plus d'informations sur nos prestations de restauration, vous pouvez consulter notre site : <https://leshotelsdebeauval.com/restaurants/>

Poste à pourvoir au plus tard début avril
Durée de 7 mois minimum
Possibilité d'hébergement sur place
Planning privilégiant les journées en continu
Temps plein

Pour postuler, n'hésitez pas à consulter notre site emploi : <https://emploi.zoobeauval.com/> et à nous envoyer un CV ainsi qu'une lettre de motivation ou à nous contacter au 06 37 37 70 20 pour plus de renseignements.