



SUSCINIO

Responsable petite restauration

Service ABBR – Domaine de Suscinio (56)

Du 4 avril au 30 septembre 2022

Le contexte :

Devenez responsable petite restauration au Domaine de Suscinio, ancienne résidence des Ducs de Bretagne du 13^e au 15^e siècle. Monument emblématique breton, venez partager votre passion pour l'histoire médiévale avec près de 200 000 visiteurs accueillis chaque année. Plus de renseignements : www.suscinio.fr

Les missions principales :

Soucieux d'améliorer la qualité d'accueil du public, le Domaine de Suscinio proposera un point restauration pendant les mois de juillet-août. Vous devrez assurer les missions suivantes :

- Management d'une équipe de 4 personnes.
- Assurer la gestion de la production snacking froide et chaude dans un souci de qualité,
- Suivre l'état des stocks, identifier les besoins en approvisionnement et établir les commandes,
- Appliquer, suivre et faire suivre les consignes de sécurité et d'hygiène et les normes qualité et mettre en place les actions appropriées,
- Effectuer les traitements préliminaires (déconditionnement, mise en place, lavage etc.)
- Mettre en place et réapprovisionner les préparations dans les vitrines,
- Entretien et nettoyer le matériel, contrôler les différents nettoyages,
- Respecter les procédures de caisse (gestion du fond de caisse, des espèces, chèques, carte bancaire, préparation des documents pour les remises en banque, remises en banque, etc.),
- Mettre en œuvre les tâches administratives et comptables liées au point de vente selon les procédures.

Profil recherché :

Expérience en restauration souhaitée

Savoirs théoriques et procéduraux :

- Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Règles et consignes de sécurité
- Modes de conservation, de reconditionnement et d'assemblage des produits alimentaires
- Chaîne du froid
- Utilisation de caisse informatisée
- Lecture de fiches techniques de cuisine
- Utilisation d'appareils électroménagers



SUSCINIO

Qualités relationnelles :

- Dynamique, motivé, avec une excellente présentation
- Rigueur, sens de l'organisation et disponibilité
- Polyvalence
- Rapidité d'exécution
- Capacité à travailler seul ou en équipe
- Sens du contact et capacité à s'adapter à différents publics (adultes, enfants, étrangers...)
- La pratique d'une étrangère est un plus

Conditions de travail :

- Contrat saisonnier, contrat d'avril à septembre, 35h.
- Travail certains soirs et certains week-ends ainsi que certains jours fériés.
- Vous serez sous la responsabilité du responsable accueil/billetteries/boutiques/restauration.

Attention, le site n'est pas desservi par les transports en commun. Il n'y pas de logements sur place.

Contact et candidature :

Si vous êtes intéressé.e. envoyez votre CV et une lettre de motivation à brendan.bevan@suscinio.fr

Date limite d'envoi : 7 février 2022.