

Commis de cuisine / Espace vin de Quai Cyrano

Du 1^{er} avril 2025 au 30 septembre 2025

Emploi saisonnier

Au sein d'un vaste bâtiment de 3400 m², Quai Cyrano héberge un office de tourisme, un espace vin (composé d'une maison des vins, d'un cloître classé, d'une terrasse avec vue sur la Dordogne, une cuisine, des salles de réunions, un espace culturel immersif et des bureaux administratifs).

L'équipe de 11 salariés permanents est rejointe sur la période estivale (d'avril à octobre) par une dizaine de salariés déployés au bar, à l'accueil de l'office de tourisme, de l'espace culturel...

Pour la saison estivale, sous le contrôle du responsable opérationnel du plateau et de la directrice du site, Quai Cyrano recrute :

Un(e) commis de cuisine dynamique et motivé, capable de réaliser une petite restauration d'excellence dédiée aux produits locaux.

Qualités requises :

- Sens de l'équipe vous permettant de travailler avec tous les autres services, vous vous intégrez facilement et êtes force de proposition.
- Polyvalence, travail en horaires décalés (entre 10 h 30 et 22 h) sur une base de 35 h / semaine
- Travail en cuisine professionnelle : petite restauration sans cuisson (découpe, présentations sur planches)
- Usage de produits locaux et en filière courte uniquement (saucisson, fromage, légumes etc.)
- Service au comptoir du bar et en continu
- Participation aux soirées organisées par Quai Cyrano sur la période estivale : constitution de planches différenciées possible
- Formation HACCP valide
- Permis de conduire (déplacement avec véhicule de service sur le secteur de la CAB)
- Si possible maîtrise d'Excel (tableau de suivi des commandes) et informatiques (envoi de mails aux fournisseurs par exemple)
- 1^{ère} expérience professionnelle souhaitée (service, restauration...)

Conditions de travail :

- Contrat de travail saisonnier 6 mois
- Convention collective des Offices de Tourisme
- 2 jours de repos hebdomadaire
- Base de semaine : 35h semaine. Horaires décalés jusqu'à 22h.
- Heures supplémentaires et congés : à prendre au cours du contrat ou réglées en fin de
- Rémunération supérieure au SMIC + heures majorées, mutuelle prise en charge à 50% + prévoyance (Indice : 1.3)

Merci d'adresser CV + lettre de motivation à l'attention de la directrice adjointe **Mme Claude GIRAUDEAU** : claud.giraudEAU@quai-cyrano.com ou QUAI CYRANO 1 rue des Récollets 24100 BERGERAC avant le 15/02/2025

Confirmation et invitations aux entretiens envoyées mi-février / Entretiens de mi-février à début mars / Prise de poste au 1^{er} avril