



Le Parc de l'Auxois recherche des saisonniers pour des postes de cuisiniers polyvalents*.

Au cœur de la Côte d'Or, le Parc de l'Auxois créée en 1988, est un parc animalier d'une superficie de 40 hectares, où les visiteurs peuvent admirer 90 espèces.

Le Parc de l'Auxois est également un parc de loisirs avec des aires de jeux pour petits et grands, un petit train, des manèges pour les enfants ; ainsi qu'un parc aquatique ouvert en juillet et en août.

La fréquentation du parc est en constante augmentation ces dernières années et il se positionne aujourd'hui comme le deuxième site touristique le plus visité de la Côte d'Or (parmi les sites payants).

Vous aimez la cuisine ? Que vous soyez débutant ou avec une première expérience, vous avez la possibilité d'intégrer une équipe de restauration dynamique et polyvalente au sein d'un parc animalier et de loisirs familial.

**polyvalent : vous pourrez être affecté à différents points de restauration pour la cuisine : cafétéria, stand « l'Express » ou nouveau restaurant « La taverne de l'ours » (ouverture prévue en juillet 2023)*

Profil

Nous recherchons des personnes motivées, de confiance et dynamiques.

Description du poste

- Préparer des plats simples froids (salades, assiettes de crudités, de fromage, de desserts...)
- Préparer et confectionner les plats chauds de nos différentes cartes (préparations simples)
- Appliquer les règles d'hygiène pour le nettoyage et l'entretien courant du point de restauration en cuisine et en salle
- Approvisionner la cuisine
- Participer à la plonge
- Aider en salle si besoin
- Accueillir et encaisser les visiteurs (occasionnellement)

Informations complémentaires

- Poste à pourvoir à partir d'avril
- Contrat de travail saisonnier de 2 à 8 mois (disponibilité en **juillet ET août** obligatoire)
- Horaires variables suivant l'affluence et les conditions météorologiques

PARC DE L'AUXOIS D-905 Le Foulon Tel : 03 80 49 64 01
21350 Arnay-sous-Vitteaux