

**Agent polyvalent de restauration**  
**Base Plein Air de Cognac**  
**Juillet et août 2023**

**Descriptif de l'emploi**

Agent polyvalent de restauration au sein de la base plein air de Cognac.  
Intervient sur l'ensemble des activités proposées, snacking, entretien, surveillance de jeux, nautiques avec une prédominance pour le snack en juillet/août. Emploi placé sous la responsabilité du responsable de la base plein air de Cognac.

**Missions**

L'agent aura pour missions principales le réchauffage de plats type snacking dans le respect des normes HACCP ; la mise en œuvre des procédures de traçabilités liées aux normes HACCP ; la préparation, réception, vérification des commandes, suivi des stocks ; le nettoyage des locaux (cuisine, réserves, vestiaires, sanitaires) dans le respect des normes HACCP et des extérieurs (terrasse, plaine, jeux) ; les opérations d'encaissement, clôture des caisses ; et devra s'assurer de la satisfaction des clients et usagers et veille à leur sécurité.

**Profil demandé**

Connaissance et application des règles HACCP ; maîtrise du matériel de caisse ; diplomatie ; rigueur ; sens des relations humaines et esprit d'équipe ; organisation et respect des délais ; autonomie ; polyvalence, ponctualité ; discrétion ; bonne présentation

**Conditions de travail**

Poste à temps complet, à pourvoir 2 mois du 01/07/2023 au 31/08/2023, basé à Cognac.

Salaire mensuel : 1372€ net

Pour plus d'informations, contacter par mail Stéphane GAULT, responsable des équipements touristiques :

[stephane.gault@grand-cognac.fr](mailto:stephane.gault@grand-cognac.fr)

Merci d'adresser une lettre de motivation, un CV détaillé ainsi que la copie de vos diplômes avant le **17 février 2023** :

- par voie postale : à l'attention de Monsieur le Président - Grand Cognac - 6, rue de Valdepeñas - CS 10216 - 16111 Cognac Cedex

- ou par mail : **UNIQUEMENT** à [contact@grand-cognac.fr](mailto:contact@grand-cognac.fr)