



OFFRE POSTE EN CDI

Employé(e) polyvalent(e) de restauration (H/F)

Entreprise : Chez nous campagne

Lieu : Bubertré (61), à proximité de Mortagne-au-Perche – Au cœur du Perche ornais

Type de contrat : CDI

Rythme : 35h sur 4 jours par semaine - du jeudi au dimanche

Disponibilité : Dès à présent

Rémunération : À discuter

Permis B obligatoire

À propos de nous

Chez nous campagne, c'est un concept-store unique en pleine nature, qui mêle avec passion une activité de brocante, un salon de thé gourmand et un gîte de charme. Véritable refuge d'art de vivre, nous recherchons un ou une employé(e) polyvalent(e) de restauration.

Véritable pilier du quotidien, votre mission sera double : régaler nos visiteurs côté papilles et veiller à l'harmonie du lieu côté boutique. Vous orchestrez la vie du salon de thé tout en garantissant une expérience client chaleureuse et une gestion opérationnelle rigoureuse.

Le rythme de travail : Un contrat concentré sur **4 jours par semaine, du jeudi au dimanche**, au cœur de notre activité de cuisine, de boutique et de salon de thé.

Vous serez en charge de la cuisine, la bonne application des normes d'hygiène, de la gestion des stocks ainsi que de la préparation des déjeuners le week-ends et des pâtisseries pour les jours d'ouverture.

Vos missions principales

1. Gestion de cuisine et normes d'hygiène

- Production culinaire : Préparer l'offre gourmande (salée/sucrée) dédiée au salon de thé, dans le respect de l'esprit "fait maison" et authentique du lieu pour les jours d'ouverture et les déjeuners les week-ends et jours fériés.
- Hygiène et sécurité : Être le garant absolu du respect des normes HACCP en cuisine (propreté, traçabilité, maîtrise de la chaîne du froid).

2. Logistique & Gestion des Stocks

- **Approvisionnement** : Anticiper et gérer les stocks d'ingrédients et de matières premières pour éviter les ruptures tout en limitant le gaspillage.
- **Relations fournisseurs** : Passer les commandes et contrôler la conformité des livraisons à leur réception.

3. Vie du Salon de Thé & Vente

- **Accueil et conseil** : Recevoir nos visiteurs avec bienveillance, présenter l'univers du concept-store (brocante, gîte, salon de thé) et conseiller les clients les jeudis et vendredis après-midis.
- **Tenue du lieu** : Veiller à la parfaite présentation de l'espace salon de thé et de la boutique (propreté, mise en valeur des produits, ambiance visuelle).
- **Service et encaissement** : Assurer le service en salle ou au jardin et gérer la caisse de manière autonome les jeudis et vendredis après-midi.

Votre profil

Formation & Expérience :

- Vous avez une expérience solide en cuisine ainsi que la **motivation**, un **sens de l'esthétique** et une **curiosité** culinaire.

Qualités recherchées :

- **Sensibilité culinaire** : Vous aimez cuisiner, créer et proposer de nouvelles recettes.
- **Autonomie et proactivité** : Vous aimez prendre des initiatives et tester de nouvelles idées.
- **Rigueur** : Vous savez tenir la cuisine, vos stocks et maintenir un environnement propre.
- **Bon relationnel** : Vous êtes ouvert(e) aux autres et appréciez l'esprit d'équipe.
- **Gestion du stress** : Vous savez gérer les priorités pendant un service.

Pour postuler

Vous vous reconnaissez dans ce profil et l'aventure Chez nous campagne vous tente ? Envoyez-nous votre CV ainsi qu'une lettre de motivation à : **cecile@chez-nous-campagne.com**