

SARTHE CULTURE - Etablissement Public industriel et Commercial gère et anime l'Abbaye Royale de l'Epau, propriété historique du Département de la Sarthe, où sont organisées des activités culturelles et patrimoniales (visites du monument, festivals, expositions, conférences, ateliers pédagogiques, activités permacoles...) et des commercialisations d'espaces.

Pour accueillir qualitativement le public et les différentes manifestations au sein de l'Abbaye Royale de l'Epau, Le site possède un lieu de restauration « Le Café des Moines ».

Sarthe Culture recherche **2 employé(e)s polyvalent(e)s** pour la saison estivale 2020 qui se déroulera du **1^{er} avril au 31 octobre**.

PROFIL DU POSTE :

- ✓ Vous avez déjà une expérience dans le secteur de la restauration (préparation et service)
- ✓ Vous savez travailler en autonomie et avez un esprit créatif en matière de proposition culinaire.
- ✓ Vous êtes en capacité d'assurer une partie de la préparation des plats avec les produits issus de la production permacole de l'Abbaye (offre de la carte du jardin à l'assiette)
- ✓ Vous travaillez en équipe pour assurer, en lien avec l'autre employé et la responsable de production des jardins, la sélection et la récolte des produits destinés à être cuisinés
- ✓ Vous avez des qualités relationnelles et aimez le contact avec la clientèle
- ✓ Vous pouvez réaliser des démarches d'achats et de gestion des stocks d'une offre de restauration (à ce titre le permis B est obligatoire).
- ✓ Vous parlez une ou plusieurs langues étrangères, idéalement l'anglais.

DESCRIPTION DU POSTE :

- ✓ Activités qui se déroulent en journée la semaine et les week-ends,
- ✓ Accueil des clients, prise des commandes,
- ✓ Service en salle (petite capacité de 30 couverts max intérieur/extérieur),
- ✓ Encaissements et suivi de la caisse,
- ✓ Préparation des plats de la carte du café des moines (entrées, plats, desserts),
- ✓ Nettoyage et épluchage des fruits et légumes,
- ✓ Récolte dans les jardins (accompagnement de la Cheffe de culture dans la gestion de la production utilisée en cuisine),
- ✓ Commandes, réapprovisionnements, courses et suivi des stocks,
- ✓ Mise en place, tenue et rangement de la cuisine, de la salle et de la terrasse,
- ✓ Nettoyage des sols et meubles de la cuisine et de la salle,
- ✓ Norme hygiène HACCP à maîtriser et à respecter.

REMUNERATION :

CDD saisonnier de 7 Mois, 35h hebdomadaires modulés sur la période en fonction de l'activité – 1657.90 € brut/mois

LIEU :

Poste basé à l'Abbaye Royale de l'Epau, Route de Changé, 72530 YVRE L'EVEQUE (SARTHE).

SITE WEB :

epau.sarthe.fr

Employé(e) polyvalent(e) – Café des Moines

CANDIDATURE :

Merci d'envoyer CV + LM au plus tard le 13 mars 2020 par mail uniquement, à l'adresse suivante :
recrutement-ccs@sarthe.fr

Objet : Candidature au poste d'Employé(e) polyvalent pour le café des Moines

Entretiens prévus les 19 et 20/03/2020 pour une prise de poste le 1er avril 2020.