



Parc d'attractions  
**La Récré des 3 Curés**



La Récré des 3 Curés est aujourd'hui un équipement touristique majeur de Bretagne avec 265 000 visiteurs à l'année.

Afin de renforcer notre équipe de restauration nous recherchons pour la saison 2023 :

## **Un Chef de cuisine exécutif (H/F)**

Société : **Parc d'attractions - La Récré des 3 Curés**

Activité : **Restauration**

Lieu de travail : **MILIZAC (29)**

Type de contrat : **CDD du 1<sup>er</sup> avril au 20 décembre. Objectif de CDI**

Niveau d'études : **CAP, BEP ou Bac pro cuisine**

Expérience : **3 ans minimum**

Rémunération : **Suivant expérience**

### **Descriptif et missions :**

- Seconder notre Responsable de restauration sur différentes missions (coordination d'une brigade, organisation de repas de groupes)
- Assurer la production culinaire du restaurant « L'expo » (Type food court / Bar lounge – 150 places) dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité. Cuisine ouverte, exigeant une excellente présentation et excellente qualité relationnelle.
- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité. Maitrise de normes HACCP

Vous disposez d'une solide expérience à votre poste, vous savez travailler en autonomie dans le respect des normes en vigueur et des consignes transmises.

2 jours de repos hebdomadaires

Vous êtes disponible les week-ends et jours fériés.

Travail en journée essentiellement.

Service du soir durant les vacances scolaires d'été ainsi que les samedis et veilles de jours fériés d'Avril à septembre et aux vacances de la Toussaint.

Horaires variables suivant les périodes de la saison

### **Votre profil :**

- CAP, BEP ou Bac pro cuisine
- Expérience de 3 ans minimum

Candidature : **CV avec photo + lettre de motivation** à :

[ronan.boulch@larecre.fr](mailto:ronan.boulch@larecre.fr)

Contact : 02 98 07 95 59