



## **Le Parc de l'Auxois recherche un/une Manager pour son restaurant « La Taverne de l'Ours » H/F**

Au cœur de la Côte d'Or, le Parc de l'Auxois crée 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).

Pour répondre à cette constante évolution, le parc adapte et développe son offre de restauration en démultipliant les points de vente.

***Le parc est aujourd'hui à la recherche d'une personne motivée et dynamique, avec de l'expérience, pour gérer son restaurant « La Taverne de l'Ours » pour la saison 2025. Particularité de ce point de restauration, les visiteurs déjeunent face aux ours grâce aux nombreuses baies vitrées du restaurant, qui a connu de ce fait un réel succès en 2024, année d'ouverture.***

Vous aimez la cuisine et les challenges ?

Vous avez la possibilité d'intégrer une équipe de restauration dynamique et polyvalente au sein d'un parc animalier et de loisirs familial.

### **Description du poste**

Rattaché(e) à la direction, vos principales missions seront les suivantes :

- Gérer une équipe de 10 personnes à 15 personnes
- Gérer l'approvisionnement du restaurant et gérer les stocks suivant une carte déjà établie
- Organiser le service du restaurant
- Faire appliquer et contrôler les règles d'hygiène, de sécurité et les procédures qualité
- Veiller au bon entretien des locaux
- Être autonome dans la gestion du point de vente manager les équipes, organiser, effectuer les commandes,

### **Profil**

- Expérience dans le métier indispensable, excellent relation client
- Professionnel, sérieux, et rigoureux, très bon sens de l'organisation
- Dynamique, motivé, avec l'esprit d'initiative et d'innovation
- Esprit d'équipe

### **Informations complémentaires**

- Poste à pourvoir au 1<sup>er</sup> avril 2025
- Type d'emploi : CDD temps plein (8 mois)
- Salaire : suivant profil + possibilité de primes suivant investissement
- Disponibilité les weekend et jours fériés / **Pas de service du soir**
- Permis B
- Possibilité d'évolution rapide