



LE PARC ANIMALIER ET BOTANIQUE DE BRANFERE (56) RECRUTE **1 SECOND DE CUISINE H/F/X**

CDD SAISONNIER A TEMPS PLEIN A POURVOIR

D'AVRIL A NOVEMBRE 2025

STRUCTURE :

Branféré, une entreprise écocitoyenne au service du développement durable

Le pôle Branféré situé à Le Guerno (56) est aujourd'hui un concept unique en France qui rassemble en un même lieu un parc animalier et botanique, terrain d'observation et d'émerveillement, et un centre d'éducation à l'environnement, l'École de la Nature de Branféré, dédiée à la compréhension et au respect de la biodiversité.

MISSIONS :

Nous aimez travailler les produits frais, faits maison, venez rejoindre notre sympathique équipe du Restaurant de Branféré !

Vous reporterez directement au Chef de cuisine.

Vos principales activités :

- Proposer et réaliser les recettes en fonction des indications fournies par le chef de cuisine,
- Participer à la sélection des denrées, à l'élaboration des menus, à la mise en place et à la distribution des plats.
- S'assurer de la remise en état de la cuisine, des locaux.
- Remplacer le chef de cuisine et gérer l'équipe en place en cas d'absence temporaire.

COMPETENCES ET QUALITES REQUISES :

- Professionnel dynamique, autonome, rigoureux, vous avez une expérience significative sur un même type de poste, ou vous êtes débutant mais avec au minimum 7 à 8 ans en tant que cuisinier confirmé/chef de partie.
- Vous maîtrisez les recettes de base en cuisine, les techniques culinaires et le fonctionnement des matériels.
- Vous appliquez et faites appliquer la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité (HACCP, Hygiène alimentaire, utilisation des produits d'entretien).
- Vous savez présenter votre cuisine avec goût et créativité.
- Vous avez l'esprit d'équipe et le sens du contact.
- Vous avez bonnes capacités relationnelles et aimez le contact avec les clients.

- Vous êtes sensibilisé(e) au développement durable (produits locaux, bio...).

CONTRAT :

CDD saisonnier à temps plein, 35 heures hebdomadaires en moyenne.

Travail en journée, semaine, week-ends et jours fériés avec 2 jours de repos par semaine (mardi et mercredi). Pas de travail en soirée ou de manière exceptionnelle.

REMUNERATION :

Salaire mensuel brut : selon expérience

Chèques déjeuners, réductions tarifaires.

HEBERGEMENT :

Pas de logement possible sur le site.

PROCESSUS DE RECRUTEMENT :

Pour postuler, envoyez votre candidature (CV et LM) à recrutement@branfere.com en mettant en objet « poste second de cuisine ».