

# le Vaisseau

Un site de la Collectivité européenne d'Alsace

## Le Vaisseau recrute un cuisinier/cuisinière vendeur/vendeuse

### Missions principales :

Proposer et servir une offre alimentaire de qualité aux visiteurs du Vaisseau  
Contribuer à la gestion administrative de l'exploitation et de la rentabilité de l'activité  
Contribuer à l'organisation et à l'animation du personnel de la cafétéria  
Participer à la satisfaction du visiteur et à la vie courante de l'établissement

### 1) Proposer et servir une offre alimentaire de qualité aux visiteurs du Vaisseau

- Veiller à la satisfaction permanente du client, tant en termes de qualité de service que de produit
- Etre garant du respect des normes d'hygiène et de sécurité selon les exigences du référentiel HACCP et du bon entretien du matériel
- Assurer la gestion opérationnelle, procéder à une vérification régulière du bon déroulement du service (contrôle des caisses, stocks, ouverture / fermeture du site, nettoyage...),
- Pendant le service, veiller à l'évolution des ventes pour favoriser une consommation adaptée au volume de chacun des produits tout en appliquant les techniques de merchandising, vente additionnelle.
- Proposer et mettre en œuvre l'offre alimentaire (cafétéria, traiteur, goûters d'anniversaire, paniers pique-nique), adaptées à chaque public (individuel, famille, groupe et entreprise)
- Assurer les préparations (sandwichs, paninis...), la mise en place (vitrines, réfrigérateurs...) et le service des clients français et allemands (familles, enfants,) à la cafétéria

# le Vaisseau

Un site de la Collectivité européenne d'Alsace

- Assurer les préparations (dressage sur plateaux...), la mise en place (sur les buffets...) et le service des clients (boissons, mets...) pour l'activité traiteur
  - Assurer les préparations (gâteau, boissons...), la mise en place dans la salle, sans effectuer le service pour les goûters d'anniversaire
  - Etre de force de proposition dans le renouvellement renouveler de l'offre alimentaire de manière innovante et originale en tenant compte des valeurs du Vaisseau
- 2) Contribuer à la gestion administrative de l'exploitation et de la rentabilité de l'activité
- Superviser la gestion des achats et l'optimisation des stocks, assurer l'approvisionnement et la gestion des stocks
  - Proposer et mettre en œuvre la politique tarifaire de l'activité
  - Assurer le suivi administratif (bon de commandes, factures)
  - Dans le cadre des ventes : assurer l'encaissement, la vérification de ces derniers et la clôture de caisse aux côtés du régisseur
    - Assurer la rentabilité et la gestion des coûts financiers (contrôle des prix de revient, suivi des ratios, analyse des consommations, mise en œuvre des corrections utiles)
- 3) Contribuer à l'organisation et à l'animation du personnel de la cafétéria
- Organiser le travail du personnel dédié à l'activité (élaboration du planning des présences en lien avec l'assistante administrative organisation et méthodes, répartir les tâches et transmettre les consignes selon les consignes de sa hiérarchie),
  - Participer à créer et maintenir la cohésion et la motivation des équipes
  - Organiser l'accueil des nouveaux agents et l'intégration dans l'équipe et les former

# le Vaisseau

Un site de la Collectivité européenne d'Alsace

#### 4) Participer à la satisfaction du visiteur et à la vie courante de l'établissement

- Accueillir et informer ponctuellement les visiteurs lors d'interventions face public
- Assurer une aide ponctuelle lors d'appels à soutien de collègues

#### Spécificités du poste :

Permis B obligatoire

Travail les weekends par roulement, certains jours fériés et ponctuellement en soirée

#### Niveau d'études :

Bac Pro commercialisation et services en restauration / cuisine

#### Savoirs :

- Expérience dans la restauration et le service en salle obligatoire
- Maîtrise des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire Hazard Analysis Critical Control Point -HACCP
- Techniques de commercialisation
- Techniques de conditionnement de stockage et de conservation alimentaires
- Techniques d'accueil du public
- Techniques d'expression écrite et orale
- Connaissances en gestion budgétaire et comptabilité commerciale
- Connaissances en art culinaire
- Connaissances linguistiques souhaitées (allemand et/ou anglais)
- Maîtrise de l'outil Pack Office

#### Savoir-faire :

# le Vaisseau

Un site de la Collectivité européenne d'Alsace

- Capacité à conduire et garantir la mise en œuvre de l'activité en vue d'atteindre les objectifs assignés, de respecter les échéances et en hiérarchisant les priorités
- Capacité à adapter son action en intégrant les informations, les données et les particularités de l'environnement
  
- Capacité à créer, développer et entretenir une relation clients en vue de les fidéliser et de garantir une qualité de service
- Capacité à analyser et résoudre une situation dans laquelle un mécontentement s'exprime, des points de vue s'opposent
- Capacité à mobiliser, animer et valoriser les membres d'une équipe. Obtenir la confiance de ses collaborateurs et les entraîner dans la poursuite d'un objectif partagé
- Capacité à faire une veille, sélectionner et traiter des informations en vue de connaître les évolutions du domaine d'activité, d'adapter les méthodes et les procédures, et d'apporter une aide à la décision

## Savoir être :

- Capacité à s'adapter à des situations variées et à ajuster ses comportements en fonction des caractéristiques de l'environnement, des enjeux de la situation et du type d'interlocuteur
- Capacité à être à l'écoute des autres et réceptif aux informations fournies
- Capacité à prendre rapidement et spontanément des décisions, dans son champ de responsabilité, des dispositions susceptibles d'optimiser son action et à les hiérarchiser en fonction de leur urgence et importance
- Capacité à s'intégrer et coopérer dans un ou plusieurs groupes de travail et d'y apporter une contribution efficace
- Capacité à développer de nouveaux procédés, faire preuve de créativité et d'innovation

# le Vaisseau

Un site de la Collectivité européenne d'Alsace

- Capacité à exercer ses activités en autonomie, s'organiser en prenant des initiatives dans un cadre de responsabilité définie

Poste à temps complet

Salaire selon compétences et expérience

Candidatures à adresser à : [info@levaisseau.com](mailto:info@levaisseau.com)