****

**Offre d’emploi – Le Poisson Bulle**

**Adresse 103 promenade de la plage – 06800 CAGNES SUR MER**

**Poste : Employé(e) Polyvalent(e)**

**Contrat CDD saisonnier / CDI ; temps complet (39h) / Possibilité temps partiel**

**Qui sommes-nous ?**

**Le Poisson Bulle est une paillote de plage situé au Cros de Cagnes.** Nous offrons sur notre terrasse, face à la mer, un moment de détente gourmand et convivial fidèle à nos traditions locales ; nous concoctons des recettes « iodées » simples mais délicieuses et nous partageons notre bonne humeur !

Au Poisson Bulle, nous proposons un bain de soleil, des cafés Olé et des cafés frappés, des petits plats « d’aqui » à partager (ou pas !), des cocktails colorés et des sodas ultra frais !

Soucieux de l'environnement, nous avons à cœur de réduire nos déchets, au Poisson Bulle pas de cannette, pas de bouteille en plastiques mais la fontaine à soda « made in France ». Nous proposons un fonctionnement de verres consignés et évitons ainsi une masse considérable de déchets !

**La mission du Poisson Bulle ?** Permettre à nos clients de « savourer l’instant » ! Et pour cela, chacun a son rôle essentiel à jouer au sein de l’équipe.

**Et pourquoi pas vous en qualité d’employé(e) polyvalent(e)?** Venez rejoindre l’équipe du Kiosque « le Poisson Bulle » dans une ambiance détendue.

Vous pourrez exercer le métier qui vous plaît dans un cadre privilégié !

**Détails du poste :**

En fonction de votre planning et de l’organisation établie, vous serez chargé(e ):

* De la mise en place de la terrasse, du service au comptoir ou en terrasse et de l'entretien (capacités de la terrasse : 60 couverts), ou
* De la production culinaire conformément aux fiches techniques et aux recommandations du cuisinier.

**Contrat CDD saisonnier / CDI ; temps complet (39h) / temps partiel**

Poste évolutif

**Salaire : de 2000€ brut à 2100€ brut pour 39h/semaine**

**Horaires** : flexibles à convenir (de préférence avec coupure pour faire un footing, une promenade en paddle, lire un bon livre sur les galets ou pourquoi pas « piquer une tête »)

(Horaires d’ouverture du kiosque: de 8h à 16h en basse saison et 8h à 22h en haute saison)

**Vos avantages proposés par Le Poisson Bulle :**

- Un cadre de travail exceptionnel, un outil neuf et ergonomique

- Tenue professionnelle

*- Pour cocooner notre précieuse équipe, nous vous offrons un programme d’avantages et de remises qui vous permettra d’augmenter votre pouvoir d’achat toute l’année : loisirs mais aussi courses alimentaires ou encore achat de vêtements !*

**Savoirs faire :**

* Réaliser le nettoyage et la mise en place de la terrasse ;
* Prendre une commande client et saisie informatique ;
* Effectuer le service des plats à table,
* Conseiller le client
* Cuisiner des préparations culinaires,
* Nettoyer la zone de production : entretien, désinfection, plonge,
* Réception et rangement des marchandises,
* Relevés de température

**Vos atouts :**

* Vous participez à la bonne ambiance de l’équipe parce que vous êtes sympathique.
* Vous possédez un très bon relationnel et êtes très attaché à la satisfaction clients
* Vous êtes reconnu pour votre sens de l’organisation et du travail bien fait, car il n’y a rien de mieux que d’être fier de ce que l’on fait
* Vous êtes sensible à la réduction de l’impact environnemental car l’avenir de la planète est une de vos priorités

**Et bien sûr, vous êtes passionné(e), volontaire, énergique et bienveillant(e), en un mot vous êtes exceptionnel(le)!**

Estelle et Jean Christophe vous invitent à les rejoindre dès que possible pour débuter l’aventure à leurs côtés.

**Envoyer candidature par mail à** **estelle.mourty@outlook.fr**