

Sikypark – Le parc suisse de sauvetage animalier unique en son genre

Outre sa mission de parc de sauvetage animalier, le Sikypark est également une organisation de protection des animaux dotée d'un centre ouvert au public. Nous donnons une seconde chance aux animaux et parlons ainsi en leurs noms. Nous voulons raconter leurs histoires.

Nous accueillons chaque année plus de 100 000 visiteurs, principalement des familles et des groupes, qui peuvent également se restaurer dans notre restaurant self-service, ouvert 365 jours par an.

Pour renforcer notre équipe, nous recherchons **de suite ou à convenir** un/une

Responsable Gastronomie DE & FR (100 %)

Vous gérez le restaurant self-service et veillez à ce que la qualité du service et l'organisation de la cuisine soient toujours irréprochables.

Notre entreprise suit un rythme bien défini : en haute saison et par temps ensoleillé, l'activité est intense et le rythme soutenu. Vos talents d'organisation, votre capacité à anticiper et votre flexibilité dans la planification des ressources sont alors essentiels. Pendant les mois d'hiver plus calmes ou les jours de pluie, vous profitez de ce temps pour optimiser certains processus, développer l'équipe et améliorer notre offre culinaire.

Vos tâches

- Gestion opérationnelle globale du restaurant avec présence active sur place
- Planification anticipée des ressources et des effectifs, ainsi que développement de l'équipe
- Optimisation continue des processus en cuisine et au service
- Responsabilité des achats, de la gestion des stocks et des normes de qualité
- Planification des menus et conception de l'offre de plats et de boissons
- Organisation et réalisation d'événements et de manifestations de groupes
- Garantir le respect des normes légales et internes en matière d'hygiène et de travail
- Gestion administrative des commandes, des plannings, des décomptes et des chiffres clés
- Représentation du secteur de la restauration auprès des clients et des partenaires

Votre profil

- Formation achevée dans le secteur de l'hôtellerie-restauration
- Titulaire d'un certificat de restaurateur ou disposé à l'acquérir
- Plusieurs années d'expérience dans la restauration avec des responsabilités de management
- Expérience dans le cadre d'une activité saisonnière ou dans des environnements gastronomiques très fréquentés
- Sens de l'organisation, esprit d'accueil et sens aigu des relations humaines
- Résilient, résistant au stress et flexible dans l'emploi du temps
- Esprit d'entreprise et approche axée sur les solutions
- Bonnes connaissances informatiques pour la planification, la facturation et la communication
- Très bonne maîtrise de l'allemand et du français (niveau C1 minimum)

Disposé à relever un nouveau défi ?

Alors nous attendons avec impatience votre dossier de candidature complet par e-mail à l'adresse suivante : wharnisch@bluewin.ch

Pour toute question, n'hésitez pas à contacter :

Werner Harnisch, Délégué du conseil d'administration, tél. 079 763 14 10

Pour en savoir plus sur nous, rendez-vous sur www.sikypark.ch