

POSTE / PROFIL RECHERCHÉ

BAAK Aventures recherche un·e Chef·fe cuisinier. Nous cherchons une personne active, réactive et avec des capacités d'adaptation car vous serez opérationnel sur le terrain et serez capable gérer l'activité culinaire pour faire vivre un camp pendant un week-end ou 6 jours, mobile ou sédentaire. Vous êtes courtois et savez adapter votre attitude en fonction de la typologie du groupe. Votre rigueur au travail sera essentielle. Vous saurez faire face à tout imprévu.

Compétences et aptitudes requises :

- Organisation et rigueur dans l'exécution des tâches confiées
- Dynamisme et réactivité
- Être honnête, sincère, intègre et humble
- Faire preuve de mobilité intellectuelle afin de s'adapter à toutes les personnalités qui composent l'équipe
- Pratiquer l'écoute active et faire preuve de souplesse de caractère
- Être proactif dans la résolution des problèmes
- Avoir le sens de la hiérarchie, être loyal et respecter l'éthique de BAAK
- Développer des relations de confiance avec l'ensemble de l'équipe

MISSIONS ET ATTRIBUTIONS

Tâches prioritaires

- Gestion des menus et du vin
- Réalisation des repas : petit-déjeuners, déjeuners (paniers repas si nécessaire) et diners - Gestion du stock alimentaire
- Réalisation des ravitaillements en nourriture
- Responsabilité d'un moyen de paiement
- Nettoyage de la cuisine et des accessoires
- Règles d'hygiène alimentaire

Tâches secondaires

- Vaisselle
- Rangement Food-truck
- Gestion des déchets

Contact : romain@baakaventures.com - 06 78 52 57 13

CONDITIONS D'EXERCICE

Vous évoluerez sous l'autorité du Chef d'expédition

Contrat de travail : Auto-entrepreneur ou CDDU

Salaire : en fonction du contrat

Poste en itinérance de 7h00 à 00h00

Logement en tente coton chauffée avec lit

