



# MANAGER POINT DE VENTE RESTAURATION H/F

Parc Winnoland - Devenez acteur de notre réussite

L'établissement "Le Coin du Lac" est une annexe du parc d'attractions WINNOLAND situé à Saint-Pierre-Du-Perray. Il est le fruit d'un partenariat avec la Mairie de Saint-Pierre-Du-Perray afin d'apporter un lieu de vie calme et ludique aux habitants de la ville.

Vous aurez la responsabilité de ce point de vente saisonnier de type "kiosque parisien" et sa terrasse de 60 places assises. Situé au 8 rue Vivaldi, 91280 Saint-Pierre-Du-Perray (en face de la Mairie de Saint Pierre Du Perray). Ce petit établissement possède une structure gonflable à la disposition des enfants.

Votre principal rôle sera de superviser l'organisation de ce petit établissement. Manager une petite équipe de 2 à 3 personnes afin que l'application des règles d'hygiène, de procédure de qualité et de sécurité soient pleinement appliquées. Vous travaillerez en étroite collaboration avec le responsable du secteur restauration du parc d'attractions WINNOLAND afin d'améliorer *l'expérience client* et le point de vente en général ; de manière à développer l'établissement du mieux possible.

## Missions

- Assurer le réassort du point de vente
- Encadrer l'équipe dans les missions de préparation des repas, nettoyage et organisation générale du lieu
- Organiser l'utilisation de la structure gonflable par les enfants
- Gérer le pointage de l'équipe au quotidien et en apporter le document à son responsable à la fin du mois
- Ouvertures et clôtures de la caisse sur les jours d'ouvertures
- Encaissement et service, préparation des repas et/ou des bières et cocktails
- Participer à la vie événementielle du lieu : Karaoké, Barbecue Géant, Cinéma Plein air...

## Type d'emploi :

- CDD saisonnier de 8 mois jusqu'au 14/12/2025 temps complet, évolution en CDI possible sur la prochaine saison.
- Salaire évolutif sur la base de : 2000€ Brut / mois (équivalent à 1569,07€ Net / mois pour 151,67H/Mois)

## Profil :

- Vous justifiez d'une expérience dans un établissement de restauration de tout type
- Vous êtes organisé, avez l'esprit d'un leader, êtes proactif et vous aimez les défis.
- Vous avez le sens du service et de la relation client
- Vous faites preuve de dynamisme, rigueur et organisation.
- Vous avez la capacité à gérer une petite équipe
- Vous maîtrisez les règles de courtoisie et aimez être en contact avec une clientèle.



### **Programmation :**

- Disponible le Weekend
- Travail en journée
- Travail en soirée
- Travail les jours fériés
- Être disponible sans interruption toute la saison

### **Types de primes et de gratifications :**

- Prime mensuelle sur performances et compétences
- Heures supplémentaires majorées
- Participation aux déplacements professionnels
- Réduction tarifaire pour déjeuner le midi

### **Lieu du poste :**

Lieu du poste : En présentiel : "Le Coin du Lac" : 8 rue Vivaldi, 91280 Saint-Pierre-Du-Perray.

### **Pour Postuler :**

Vous devez être âgé d'au moins 18 ans, vous devez avoir le permis B et être véhiculé  
Être totalement disponible sur l'ensemble de la saison (voir calendrier d'ouverture sur notre site web ([www.winnoland.fr](http://www.winnoland.fr))).

**Vous pouvez envoyer votre CV et Lettre de Motivation directement à**  
[geoffrey.lapere@gmail.com](mailto:geoffrey.lapere@gmail.com) en copie : [restauration@winnoland.fr](mailto:restauration@winnoland.fr)