



MANAGER POINT DE VENTE RESTAURATION H/F

Parc Winnoland - Devenez acteur de notre réussite

Le parc d'attractions Winnoland, situé à Saint-Pierre-du-Perray, est la première destination touristique de loisir en Essonne. Il comprend 36 attractions, 2 spectacles, une boutique et 5 points de restauration, de quoi satisfaire nos 237 000 visiteurs annuels. Nous proposons une restauration diverse et variée dans chacun de nos points de vente avec un point d'honneur sur la qualité de nos produits ce qui ravit petits et grands lors de leurs visites au sein du parc.

Votre principal rôle en tant que manager de point de vente en restauration sera de superviser l'organisation de l'établissement et de manager une équipe afin que l'application des règles d'hygiène, de procédure de qualité et de sécurité soit pleinement appliquée. Vous travaillerez en étroite collaboration avec le responsable du secteur restauration du parc 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 des points de vente
- Encadrer l'équipe dans les missions de préparation des repas, nettoyage et organisation générale du lieu
- Former les nouveaux employés dans les missions qui leur seront confiées
- Participer avec l'équipe au bon déroulement du service : encaissement, préparation des commandes, utilisation des équipements, entretien de la cuisine...
- Créer un environnement de travail dynamique et motivant en garantissant une communication fluide et une cohésion au sein de l'équipe
- Veiller au respect des procédures d'hygiènes
- Maintenir la qualité de service et la satisfaction de nos visiteurs
- Assister le responsable de la restauration dans sa mission d'organisation (gestion des stocks, livraisons, commandes, clôtures de caisses...)
- Organiser les plannings quotidiens en fonction de l'afflux de visiteurs et des besoins opérationnels
- Participer aux briefings des saisonniers
- Evaluer des situations visant à optimiser le processus de vente

Type d'emploi :

- CDD saisonnier de 8 mois jusqu'au 14/12/2025 à temps complet suivant les jours d'ouverture du parc ; Evolution en CDI possible sur la prochaine saison.
- Salaire évolutif sur la base de : 1965,45€ Brut (Equivalent 1550 € Net / 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, organisation et d'un esprit d'équipe
- Vous avez la capacité de gérer une équipe
- Vous maîtrisez les règles de courtoisie et aimez le contact avec la clientèle

Types de primes et de gratifications :

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

Lieu du poste :

En présentiel : Parc d'attractions Winnoland, 214 Route de Melun, 91280 Saint-Pierre-du-Perray

Pour postuler :

Si vous êtes âgé d'**au moins 18 ans**, que vous disposez du **permis B et d'un véhicule**, que vous êtes apte à **travailler tous les week-ends** ainsi que **les jours fériés** et que vous êtes **disponible toute la saison 2025 sans interruption** (voir calendrier d'ouverture sur notre site web www.winnoland.fr) alors tentez l'expérience et rejoignez notre équipe !

Envoyez votre CV et votre lettre de motivation directement par mail à l'adresse restauration@winnoland.fr en copie geoffrey.lapere@gmail.com