

Le Paléo Festival Nyon recherche un·e Sous-chef·fe à 100% (CDD)

A ce poste, vous gérerez l'exploitation d'un restaurant « food court » éphémère accueillant de 60 à 1800 personnes par service, sur une période de 2 mois.

Votre cahier des charges :

- Coordonner une équipe pouvant aller jusqu'à 45 bénévoles non-professionnels
- Attribution des postes et tâches
- Préparation des menus (3 menus/service ; 2 services/jour)
- Suivi des commandes
- Contrôle des livraisons
- Organisation du matériel
- Gestion des stocks, FIFO
- Suivi hygiène et qualité
- Points réguliers avec le Chef Exécutif

Profil et compétences recherchés :

- CFC de cuisine ou expérience jugée équivalente
- Excellente gestion du stress et des priorités
- Bonnes capacités de transmission, expérience dans la formation serait un plus
- Esprit d'initiative et sens de l'organisation
- Capacité à évoluer en équipe, ouverture d'esprit

Nous offrons :

- Une expérience unique au sein du département Nourriture & Boissons du plus grand festival de musique open air de Suisse
- Un mandat flexible de 6 à 10 semaines
- Un cadre de travail hors de l'ordinaire et la possibilité de transmettre votre expérience et votre passion à des bénévoles motivés, venus dans le seul but de passer un moment agréable durant l'été
- Des prestations et des horaires permettant de profiter du festival

Taux d'occupation : 100%

Période d'emploi : du 15.06 au 15.08.24 (à convenir)

Contrat : CDD renouvelable chaque année

Lieu de travail : Restaurant de la Ferme

Paléo Festival Nyon - Route de St-Cergue 312 – 1260 Nyon

Le défi vous intéresse ? Vous pouvez dès maintenant adresser votre candidature, avec CV & références auprès de rh@paleo.ch

Délai de postulation : 23 février 2024