

RECRUTEMENT 2025

POSTES A POURVOIR

Opérateur(trice) d'attractions

- Sécurité et bon fonctionnement des matériels
- Animation, surveillance, et conduite d'attractions
- Propreté du matériel et des allées
- Pas de diplôme exigé : formation interne

Responsable de la restauration (snack/restauration rapide)

- Gestion des 3 points de restauration du parc
- Règles d'hygiène et sécurité des aliments
- Gestion des stocks
- Encaissements
- Aide à la préparation des commandes
- Expérience souhaitée

Cuisinier (snack/restauration rapide)

- Préparation des commandes
- Maîtrise de la cuisson des aliments
- Expérience souhaitée

Employé polyvalent en restauration (snack/restauration rapide)

- Prendre les commandes
- Encaissements
- Aide à la préparation si besoin (desserts, barbe à papa etc.)
- Pas d'expérience exigée

Agent d'entretien

- Entretien des locaux en général
- Pas d'expérience exigée

Hôte(sse) d'accueil

- Accueil du public, billetterie
- Gestion de caisse
- Entretien des locaux
- Buvette, boutique
- Pas d'expérience exigée



OPERATEUR(TRICE) D'ATTRACTIONS

- **Dans le cadre de vos fonctions, vous serez amené à effectuer les missions suivantes :**

- Accueillir les visiteurs à l'entrée de l'attraction et leur fournir des informations sur les règles de sécurité et le fonctionnement de l'attraction
- Veiller à ce que les visiteurs respectent les règles de sécurité et suivent les consignes
- Veiller au bon fonctionnement de l'attraction en effectuant les démarrages, les arrêts et les contrôles de sécurité nécessaires
- Surveiller les visiteurs pendant l'attraction pour garantir leur sécurité et leur confort
- Fournir une assistance, notamment en aidant les visiteurs à monter et descendre de l'attraction
- Effectuer des vérifications de routine sur l'attraction
- Signaler tout problème ou besoin de maintenance au responsable technique
- Fournir un service client de qualité en étant amical, courtois et serviable envers les visiteurs
- Gérer les situations difficiles ou les plaintes des visiteurs avec professionnalisme et calme

- **Compétences & Aptitudes requises pour le poste :**

- Débutant accepté
- Capacité à assumer la responsabilité de la sécurité des visiteurs pendant l'opération de l'attraction
- Vigilance et attention aux détails pour repérer les situations potentiellement dangereuses
- Excellentes compétences en communication pour expliquer clairement les consignes de sécurité aux visiteurs
- Capacité à interagir avec les visiteurs de manière amicale et professionnelle
- Capacité à réagir rapidement en cas d'urgence ou de situation imprévue pendant l'opération de l'attraction
- Volonté de collaborer et de soutenir les collègues pour assurer le bon déroulement des opérations
- Capacité à travailler dans un environnement dynamique et à s'adapter rapidement aux changements de tâches ou aux situations imprévues
- Disponibilité pour travailler selon des horaires variables, y compris les week-ends et les jours fériés.
- Flexibilité pour s'adapter à un environnement de travail dynamique et changeant
- Flexibilité au niveau des horaires de travail, y compris les week-ends et les jours fériés

- **Organisation du temps de travail :**

- 25h à 35h / semaine
- 06h00 à 07h00 / jour
- Travail le weekend et jours fériés



RESPONSABLE DE LA RESTAURATION (snack/restauration rapide)

- **Dans le cadre de vos fonctions, vous serez amené à effectuer les missions suivantes :**

- Superviser les opérations quotidiennes du snack, y compris la préparation des aliments, le service et la gestion du personnel
- Assurer la qualité des produits et du service conformément aux normes de l'établissement
- Contrôler les niveaux de stock des ingrédients et des produits alimentaires
- Gérer les livraisons et assurer une rotation adéquate des stocks pour garantir la fraîcheur des produits
- Fournir un service client de qualité en veillant à la satisfaction des clients et en résolvant les problèmes ou les plaintes de manière efficace
- Promouvoir une expérience client positive en maintenant la propreté et l'organisation du snack
- Veiller au respect des normes d'hygiène alimentaire et de sécurité au travail, en assurant un suivi
- Effectuer des inspections régulières pour garantir le respect des règles et des réglementations en matière de santé et de sécurité

- **Compétences & Aptitudes requises pour le poste :**

- Expérience préalable dans un rôle de gestion dans le secteur de la restauration rapide ou similaire
- Connaissance approfondie des opérations de restauration, y compris la préparation des aliments, le service client et la gestion des stocks
- Excellentes compétences en leadership et capacité à motiver et à encadrer une équipe diversifiée
- Capacité à prendre des décisions et à résoudre les problèmes de manière efficace
- Fortes compétences en planification et en organisation pour gérer les opérations quotidiennes de manière efficace et efficiente
- Capacité à hiérarchiser les tâches et à travailler sous pression dans un environnement dynamique
- Excellentes compétences en communication verbale et écrite pour interagir avec le personnel, les clients et les fournisseurs
- Flexibilité pour s'adapter à un environnement de travail dynamique et changeant
- Flexibilité au niveau des horaires de travail, y compris les week-ends et les jours fériés

- **Organisation du temps de travail :**

- 25h à 35h / semaine
- 06h00 à 07h00 / jour
- Travail le weekend et jours fériés



CUISINIER (snack/restauration rapide)

- **Dans le cadre de vos fonctions, vous serez amené à effectuer les missions suivantes :**

- Préparer les ingrédients et les aliments nécessaires selon les recettes et les standards de l'établissement
- Cuire, griller, frire ou assembler les plats de manière efficace et conforme aux normes de qualité
- Suivre strictement les règles d'hygiène alimentaire et les protocoles de sécurité en cuisine
- Maintenir la propreté et l'organisation de la cuisine en tout temps
- Contrôler les niveaux de stock des ingrédients et des produits
- Assurer une rotation adéquate des stocks pour garantir la fraîcheur des produits
- Travailler en étroite collaboration avec les autres membres de l'équipe
- Communiquer efficacement avec le personnel de service pour garantir les commandes et le timing des plats
- Être capable de travailler sur plusieurs postes en cuisine, y compris la préparation des plats principaux, des accompagnements, des desserts, etc.
- Être prêt à s'adapter aux changements de tâches et aux besoins opérationnels du snack

- **Compétences & Aptitudes requises pour le poste :**

- Expérience préalable dans un poste similaire en cuisine, de préférence en restauration rapide / snack
- Connaissance des techniques de cuisson et des méthodes de préparation des aliments
- Connaissance des normes d'hygiène alimentaire et engagement envers la sécurité alimentaire
- Capacité à travailler proprement et à maintenir un environnement de travail propre
- Aptitude à gérer efficacement son temps et à prioriser les tâches pour respecter les délais
- Capacité à travailler rapidement tout en maintenant un haut niveau de qualité
- Capacité à travailler efficacement en équipe et à collaborer avec les autres membres du personnel
- Capacité à proposer des idées créatives pour améliorer les recettes proposées
- Capacité à travailler efficacement et à maintenir son calme pendant les périodes de forte affluence
- Flexibilité pour s'adapter aux fluctuations de la charge de travail

- **Organisation du temps de travail :**

- 25h à 35h / semaine
- 06h00 à 07h00 / jour
- Travail le weekend et jours fériés



EMPLOYE POLYVALENT DE RESTAURATION (snack/restauration rapide)

Dans le cadre de vos fonctions, vous serez amené à effectuer les missions suivantes :

- Accueillir les clients de manière chaleureuse et professionnelle
- Prendre les commandes et enregistrer les transactions
- Préparer certaines commandes selon les recettes et les standards de l'établissement
- Maintenir la propreté et l'ordre dans le point de restauration
- Effectuer des tâches de nettoyage régulières selon les procédures établies
- Ranger les livraisons et assurer une rotation adéquate des produits
- Collaborer avec les autres membres de l'équipe pour assurer un service efficace
- Assister dans les tâches supplémentaires selon les besoins opérationnels

- **Compétences & Aptitudes requises pour le poste :**

- Débutant accepté
- Excellente capacité à communiquer et à interagir avec les clients.
- Sens de l'organisation pour gérer les commandes et les files d'attente
- Capacité à travailler sur différents postes (préparation, aide à la préparation, encaissement)
- Respect des consignes hiérarchiques
- Bonne capacité d'organisation & d'adaptation
- Aptitude à travailler rapidement
- Capacité à gérer efficacement les périodes de forte affluence et à respecter les délais
- Volonté de soutenir les collègues et de contribuer au succès de l'équipe
- Respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire en tout temps
- Flexibilité pour s'adapter à un environnement de travail dynamique et changeant
- Flexibilité au niveau des horaires de travail, y compris les week-ends et les jours fériés

- **Organisation du temps de travail :**

- 25h à 35h / semaine
- 06h00 à 07h00 / jour
- Travail le weekend et jours fériés



AGENT D'ENTRETIEN

- **Dans le cadre de vos fonctions, vous serez amené à effectuer les missions suivantes :**
 - Assurer la propreté des zones publiques (aires de restauration, aires de jeux et sanitaires)
 - Effectuer le balayage, le lavage, le dépoussiérage et le vidage des poubelles régulièrement
 - Maintenir les espaces extérieurs propres et bien entretenus, y compris les chemins du parc
 - Maintenir les terrasses des points de restauration propres et bien entretenus
 - Ramasser les déchets et les débris dans les zones extérieures et les jeter correctement
 - Assurer la disponibilité des produits d'entretien nécessaires et gérer les stocks de manière efficace

- **Compétences & Aptitudes requises pour le poste :**
 - Débutant accepté
 - Capacité à travailler de manière autonome et à prendre des initiatives pour accomplir les tâches assignées
 - Fiabilité dans l'exécution des tâches et respect des horaires de travail
 - Soucieux du détail pour assurer un nettoyage complet
 - Capacité à repérer les problèmes potentiels et à les résoudre efficacement
 - Capacité à travailler efficacement avec les autres membres du personnel
 - Volonté de contribuer au succès global de l'équipe et de l'établissement
 - Flexibilité pour s'adapter à un environnement de travail dynamique et changeant
 - Flexibilité au niveau des horaires de travail, y compris les week-ends et les jours fériés

- **Organisation du temps de travail :**
 - 25h à 35h / semaine
 - 06h00 à 07h00 / jour
 - Travail le weekend et jours fériés



HÔTE(SSE) D'ACCUEIL

- **Dans le cadre de vos fonctions, vous serez amené à effectuer les missions suivantes :**

- Accueillir les visiteurs dès leur arrivée dans le parc
- Collecter les paiements des visiteurs à l'entrée du parc
- Gérer la caisse avec précision et enregistrer les transactions conformément aux procédures établies
- Fournir des informations utiles sur les attractions, les horaires des spectacles, les zones animalières, etc.
- Assurer le bon fonctionnement de la boutique en termes de propreté, de réapprovisionnement et de présentation des produits
- Répondre aux questions des visiteurs et fournir une assistance en cas de besoin
- Encourager les ventes en faisant la promotion des produits et des services disponibles.
- Collaborer avec les autres membres de l'équipe pour assurer un service clientèle efficace et une expérience positive pour les visiteurs
- Participer aux tâches supplémentaires telles que le nettoyage des zones communes ou l'aide à la restauration, au besoin

- **Compétences & Aptitudes requises pour le poste :**

- Débutant accepté
- Fortes compétences en communication pour interagir efficacement avec les visiteurs
- La maîtrise de plusieurs langues étrangères est un plus
- Aptitude à fournir un service client de qualité en étant attentif aux besoins des visiteurs
- Sens de l'écoute et capacité à répondre aux questions et aux préoccupations des clients
- Capacité à conseiller les clients, conclure des ventes et gérer l'encaissement avec professionnalisme
- Capacité à travailler dans un environnement dynamique et à s'adapter rapidement aux changements de tâches et de situations
- Flexibilité pour s'adapter à un environnement de travail dynamique et changeant
- Flexibilité au niveau des horaires de travail, y compris les week-ends et les jours fériés
- Apparence soignée et professionnelle en tout temps

- **Organisation du temps de travail :**

- 25h à 35h / semaine
- 06h00 à 07h00 / jour
- Travail le weekend et jours fériés

