

Le Jardin des Bêtes

RECRUTEMENT 2026

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

Cuisinier (snack/restauration rapide)

- Préparation des commandes
- Maîtrise de la cuisson des aliments
- Règles d'hygiène et sécurité des aliments
- Encaissements
- 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'ATTRACTONS

- **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 – formation en interne
- 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 et flexibilité 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

- **Organisation du temps de travail :**

- En fonction du calendrier d'ouverture du parc
- Entre 05h00 à 07h00 par jour
- Travail les weekends et jours fériés
- Planning et horaires susceptibles d'évoluer selon les besoins de l'entreprise, tout au long de la saison, notamment en fonction des conditions météorologiques impactant l'ouverture du parc



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
- Disponibilité et flexibilité pour travailler selon des horaires variables, y compris les week-ends et les jours fériés.

- **Organisation du temps de travail :**

- En fonction du calendrier d'ouverture du parc
- Entre 05h00 à 07h00 par jour
- Travail les weekends et jours fériés
- Planning et horaires susceptibles d'évoluer selon les besoins de l'entreprise, tout au long de la saison, notamment en fonction des conditions météorologiques impactant l'ouverture du parc



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 – formation en interne
- 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
- Disponibilité et flexibilité pour travailler selon des horaires variables, y compris les week-ends et les jours fériés.

• **Organisation du temps de travail :**

- En fonction du calendrier d'ouverture du parc
- Entre 05h00 à 07h00 par jour
- Travail les weekends et jours fériés
- Planning et horaires susceptibles d'évoluer selon les besoins de l'entreprise, tout au long de la saison, notamment en fonction des conditions météorologiques impactant l'ouverture du parc



Adresse :

Mail :

Téléphone :

340 route des Barthes, 12 630 Gages

jdb.recruitments@gmail.com

05 65 42 66 40

● **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 – formation en interne
- 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
- Disponibilité et flexibilité pour travailler selon des horaires variables, y compris les week-ends et les jours fériés.

● **Organisation du temps de travail :**

- En fonction du calendrier d'ouverture du parc
- Entre 05h00 à 07h00 par jour
- Travail les weekends et jours fériés
- Planning et horaires susceptibles d'évoluer selon les besoins de l'entreprise, tout au long de la saison, notamment en fonction des conditions météorologiques impactant l'ouverture du parc



● **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 – formation en interne
- 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
- Disponibilité et flexibilité pour travailler selon des horaires variables, y compris les week-ends et les jours fériés.

● **Organisation du temps de travail :**

- En fonction du calendrier d'ouverture du parc
- Entre 05h00 à 07h00 par jour
- Travail les weekends et jours fériés
- Planning et horaires susceptibles d'évoluer selon les besoins de l'entreprise, tout au long de la saison, notamment en fonction des conditions météorologiques impactant l'ouverture du parc

