



## Fiche de poste

### Agent(e) de restauration polyvalent

---

Les Marais du Vigueirat, site naturel protégé du Conservatoire du littoral et Réserve naturelle nationale, se trouvent à l'intérieur du Parc naturel régional de Camargue. Le site est géré par l'association des Amis des Marais du Vigueirat (AMV) et a pour vocation première la gestion et la protection des milieux naturels, mais également le maintien d'activités humaines, notamment l'accueil et l'ouverture au public.

Les Marais du Vigueirat accueillent plus de 30 000 visiteurs chaque année en visite libre ou en visite guidée, et disposent d'une buvette ouverte d'avril à fin octobre qui permet aux visiteurs de se rafraîchir et se restaurer sur place.

Dans le cadre de l'amélioration des services et de l'accueil du public, les Amis des Marais du Vigueirat recrutent un(e) agent(e) de restauration polyvalent(e).

#### Mission principale

---

L'agent(e) de restauration polyvalent(e) aura pour mission principale la gestion de la buvette des Marais du Vigueirat.

#### Missions secondaires

---

- La confection de sandwiches, assiettes de crudités ou de charcuterie, de fromages et de desserts variés servis à la buvette
- Le service de boissons fraîches ou boissons chaudes : thé, café, jus de fruits, bière, vin etc.
- La gestion des stocks et des approvisionnements
- La relation avec les fournisseurs
- L'entretien quotidien de la buvette (plan de travail, matériel de cuisine etc.)
- La préparation de pause-café pour des groupes tout au long de l'année
- La gestion des demandes de restauration sur place pour de petits groupes (réunions, formations, grand public etc.)

En dehors de la période d'ouverture de la buvette, l'agent de restauration polyvalent sera amené à participer aux travaux d'entretien et de ménage des bâtiments d'accueil du public (boutique, salles de réunions etc.)

#### Savoirs-faire

---

- savoir utiliser une caisse-enregistreuse
- avoir un niveau suffisant en calcul mental (rendu de monnaie)
- savoir respecter et appliquer un cahier des charges pour la confection des sandwiches et des assiettes
- accepter de manipuler des denrées alimentaires quelles qu'elles soient
- être ponctuel, faire preuve de politesse envers le public

## Savoirs-être

---

- Etre à l'aise et faire preuve de politesse envers le public
- Aimer travailler en équipe
- Etre ponctuel(le)
- Etre organisé(e)

## Conditions de travail

---

### Type de contrat :

Contrat Cui-CAE (éligibilité à vérifier avant de candidater à l'offre d'emploi)  
CDD à temps partiel pour une durée de 12 mois à pourvoir immédiatement

### Formation :

Aucun pré-requis nécessaire.  
Un niveau CAP en cuisine ou hôtellerie serait un plus.

### Expérience :

Première expérience exigée en matière de restauration.

### Durée hebdomadaire de travail :

32h hebdomadaires.  
Travail 2 à 3 week-ends par mois, récupération des dimanches et jours fériés travaillés.

### Rémunération :

SMIC horaire groupe B de la convention collective de l'animation.

### Relations fonctionnelles :

L'agent(e) de restauration polyvalent(e) travaillera au sein d'une équipe de 2 personnes et sera placé(e) sous la responsabilité du chef du service accueil du public des Marais du Vigueirat.  
Un lien étroit sera établi avec le jardin potager des Marais du Vigueirat qui alimente la buvette.

### Divers :

Permis B et véhicule obligatoires.

### Dépôt des candidatures (CV + LM)

Par mail ou par courrier postal auprès de :

Mme Caroline MEFFRE-GAZZERA  
Les Amis des Marais du Vigueirat  
13104 MAS-THIBERT  
[Caroline.meffre@espaces-naturels.fr](mailto:Caroline.meffre@espaces-naturels.fr)