

## À propos de la société Erlebnis Akademie AG

La Erlebnis Akademie AG est un constructeur et opérateur d'installations de loisirs proches de la nature, leader en Europe. Elle propose des espaces et activités à but éducatif axés sur l'environnement et la nature. Cette société anonyme, créée en 2001 à Bad Kötzting dans la forêt bavaroise, est cotée depuis décembre 2015 sur le marché m:access de la Bourse de Munich. Elle exploite aujourd'hui quatre structures en Allemagne : les sentiers forestiers des cimes situés dans la Forêt de Bavière (ouvert en 2009), dans la Forêt Noire (2014) et dans la boucle de la Sarre (Sarre -2016), ainsi que le centre dédié au patrimoine naturel de l'île de Rügen (Naturerbe Zentrum Rügen - 2013) qui comprend aussi un chemin des cimes. En République Tchèque, elle est associée, dans le cadre d'une joint-venture, au sentier forestier des cimes de Lipno (2012) et à celui des Monts des Géants (ou Krkonoše - 2017), en Slovaquie à celui de Bachledka (2017), et en Slovénie à celui du massif de Pohorje (2019). Le sentier des cimes du Salzkammergut a également ouvert ses portes en juillet 2018 dans le district de Gmunden en Haute-Autriche.

D'autres projets sont en cours en Allemagne et dans d'autres pays.

La Erlebnis Akademie AG organise également des séminaires, des événements et des stages de survie par le biais de son agence événementielle s.e.t. / Seminare-Events-Teamtraining. Ces événements, qui ont toujours lieu dans un environnement exceptionnel, sont eux aussi orientés sur la nature et le développement durable.

Pour notre nouveau **Chemin des Cimes Alsace**  
avec snack-restaurant en libre-service,  
situé sur le site de **Drachenbronn**, nous recherchons  
à compter du **1<sup>er</sup> trimestre 2021** des:



## Employés au secteur Restauration

H/F, à temps plein et à temps partiel

### Vos missions:

- Vous supervisez le restaurant
- Vous tenez la caisse et contrôlez la monnaie
- Vous informez et conseillez la clientèle
- Vous accueillez les clients, vous enregistrez et encaissez les commandes
- Vous préparez, élaborez et servez les boissons et repas (en-cas, petits plats)
- Vous veillez à l'entretien de l'espace de restauration : propreté, nettoyage des tables et des chaises, enlèvement des déchets ;Vous assurez la réception, le contrôle et le stockage des marchandises en toute autonomie et dans les règles de l'art
- Vous gérez les produits alimentaires et les équipements de travail de manière responsable et soigneuse
- Vous respectez les normes de qualité, les règlements sanitaires et les directives HACCP

# Postes à pourvoir

## Employés au secteur Restauration

H/F, à temps plein et à temps complet

### Votre profil:

- Expérience professionnelle
  - Des connaissances préalables en restauration seraient un plus
- Aptitudes
  - Vous aimez le travail en équipe et vous savez communiquer
  - Vous êtes flexible, prêt.e à vous investir et fiable
  - Vous avez une apparence soignée et vous êtes sympathique
  - Vous avez le goût des contacts humains
  - Vous savez rester calme en situation de stress
  - Vous êtes attentif/ve, pragmatique et autonome dans votre travail, et vous avez le sens de l'organisation
  - Vous avez une démarche orientée ventes et service client
  - Vous maîtrisez bien le français
  - De bonnes connaissances de l'allemand ou de l'anglais seraient un plus
  - Une expérience dans l'utilisation des systèmes de caisse serait aussi un plus

### Nous vous proposons:

- une mission variée et stimulante dans une entreprise durable en croissance
- une équipe empreinte d'un esprit collégial et solidaire dans laquelle vous vous sentirez totalement impliquée et soutenue
- une culture d'entreprise ouverte, directe, simple et basée sur le respect
- une rémunération juste assortie des prestations sociales habituelles
- des horaires de travail réglementés (travail en journée) gérés par le biais de comptes épargne-temps, avec la compensation des heures supplémentaires en temps de repos
- vous aurez régulièrement des week-ends et jours fériés libres

Si vous êtes intéressée, nous serions heureux de recevoir votre dossier de candidature complet (avec lettre de motivation, CV, éventuellement photo, diplômes et certificats de travail, et le cas échéant attestations de qualification), à nous adresser de préférence par email.

**La lettre de motivation et le Curriculum Vitæ doivent être rédigés en allemand ou en anglais.**

Merci de bien vouloir nous indiquer dans la candidature votre prétention salariale brute et le temps de travail hebdomadaire souhaité, et nous faire savoir comment vous avez eu connaissance de notre offre d'emploi.

#### Vos correspondantes

Daniela Schmuderer  
Julia Hartmannsgruber  
Eva Brandl  
Tél. +49 9941/90 84 84-80  
personal@eak-ag.de

#### Adresse de candidature

Erlebnis Akademie AG  
Personalabteilung/Service du Personnel  
Hafenberg 4  
93444 Bad Kötzing

**Des informations complémentaires sur Erlebnis Akademie AG sont disponibles sur notre site internet et nos réseaux sociaux :**

**[www.eak-ag.de](http://www.eak-ag.de) - [youtube.de/ErlebnisAkademie](https://www.youtube.de/ErlebnisAkademie) - [facebook.de/ErlebnisAkademieAG](https://facebook.de/ErlebnisAkademieAG)**

