

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^{er} trimestre 2021** un/e:



Responsable d'équipe au secteur Restauration H/F, à temps plein

Vos missions:

- Vous avez la responsabilité générale de l'organisation du secteur Restauration
- Vous assurez avec organisation la gestion, la coordination et le contrôle des opérations de restauration
- Vous optimisez l'utilisation des marchandises et les processus de travail
- Vous planifiez de manière autonome les tâches des employé.es du secteur Restauration
- Vous apportez une aide opérationnelle en cuisine
- Vous commandez les marchandises et assurez le contrôle permanent des stocks
- Vous respectez et assurez le respect des normes de qualité, des règlements sanitaires et des directives HACCP

Responsable d'équipe au secteur Restauration

H/F, à temps plein

Votre profil:

- Formation
 - formation professionnelle achevée dans la restauration/l'hôtellerie
- Expérience professionnelle
 - au minimum 3 ans d'expérience dans une activité similaire
- Aptitudes
 - Vous aimez le travail en équipe et vous savez communiquer
 - Vous êtes flexible, prête à vous investir et fiable
 - 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 (lu, écrit, parlé)
 - Vous maîtrisez bien l'allemand ou l'anglais (lu, écrit, parlé)
 - Vous avez une bonne connaissance des directives HACCP

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 très 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 en fonction du temps de travail hebdomadaire, 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 - [youtube.de/ErlebnisAkademie](https://www.youtube.de/ErlebnisAkademie) - [facebook.de/ErlebnisAkademieAG](https://www.facebook.de/ErlebnisAkademieAG)

