

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.

Pour le **Chemin des Cimes Alsace**

Avec son snack-restaurant en libre-service,

situé sur le site de **Drachenbronn**, nous recherchons :



Responsable service restauration

H/F, à temps plein en CDI, poste à pourvoir dès que possible

Vos missions :

- Responsabilité organisationnelle globale pour le secteur de la restauration
- Direction, coordination et contrôle structurés des processus de restauration
- Optimisation de l'utilisation des marchandises et des processus de travail
- Planification autonome de l'affectation du personnel de la restauration
- Collaboration opérationnelle dans le domaine de la cuisine
- Commandes de marchandises avec contrôle permanent des stocks
- Respect et garantie des normes de qualité, des règles d'hygiène et des directives HACCP

Votre profil :

- Aptitudes
 - Formation achevée dans une entreprise de restauration / un hôtel
 - Expérience professionnelle : au moins 3 ans dans une activité comparable
- Compétences
 - Esprit d'équipe, capacité à communiquer
 - Flexibilité, disponibilité, fiabilité
 - Plaisir à travailler avec des personnes
 - Gestion calme des situations de stress
 - Méthode de travail minutieuse, structurée et autonome, sens de l'organisation
 - Pensée et action orientées vers le chiffre d'affaires et le service
 - Bonne connaissance du français à l'oral et à l'écrit
 - Bonne connaissance de l'allemand ou de l'anglais à l'oral et à l'écrit
 - Bonnes connaissances dans le domaine des directives HACCP

Postes à pourvoir

Responsable service restauration

H/F, à temps plein en CDI, poste à pourvoir dès que possible

Nous vous proposons :

- Un travail varié et stimulant dans une entreprise durable en pleine croissance
- Une équipe collégiale et serviable qui vous intègre et vous soutient
- Une culture d'entreprise ouverte, directe, simple et empreinte de respect
- Une rémunération conforme aux prestations et les avantages sociaux habituels (statut TAM)
- Des horaires de travail réglementés (travail de jour), la gestion de comptes de temps de travail et la compensation des heures supplémentaires par du temps libre
- Des week-ends et des jours fériés libres selon roulement

Si vous êtes intéressés, 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
jobs@chemindescimes-alsace.fr

Adresse de candidature

EAK France
Personalabteilung/Service du Personnel
1 route de la BA 901
67160 Drachenbronn- Birlenbach

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)