

ÉCONOME – H/F

Contrat : CDD saisonnier

Période : 16 mars → 31 octobre 2026

Temps de travail : 39h/semaine

Missions

Sous la responsabilité du chef de cuisine, vos missions seront les suivantes :

- Gérer les commandes et les approvisionnements des points de vente à emporter,
- Réceptionner et contrôler les marchandises,
- Assurer le stockage et la distribution interne,
- Suivre les stocks, les inventaires et les ratios,
- Veiller au respect des normes d'hygiène et de sécurité.

Profil recherché

Vous justifiez idéalement d'une expérience en économat ou en gestion de stocks en restauration. Organisé(e), rigoureux(se) et autonome, vous maîtrisez Excel et les outils de gestion. La connaissance des normes HACCP est un plus. Vous savez travailler efficacement en période de forte affluence et gérer les priorités.

Rémunération mensuelle

2143 € bruts

Poste ouvert aux personnes en situation de handicap

En tant que collaborateur, vous disposerez des avantages suivants :

- Avantage en nature repas,
- Indemnité compensatrice de repas,
- Prime hygiène 80 € bruts par mois,
- 1 seul service (midi ou soir),
- Possibilité de mise à disposition d'une chambre seule, sur place,
- Tarifs préférentiels à l'hôtel, dans nos restaurants et boutiques.