

**DESCRIPTIF DE MISSION
RESTAURATION RAPIDE / EVENEMENTIEL
NAF 5610C**

<p><u>INTITULE DE LA MISSION</u> "Soccaïolo" saisonnier et en événementiel</p>
<p><u>LIEU DE LA MISSION</u> Paris (site en cours de validation) et Petite Couronne (site en cours de validation)</p>
<p><u>CONTEXTE DE LA MISSION</u></p> <p>LES ZIGS – Goût et convivialité est une toute nouvelle société de prestation de services de restauration rapide dont le concept est de fournir des corners clés en main à des CHR. Ces corners sont animés par l'équipe DES ZIGS pour faire découvrir, cuisiner et vendre une offre gustative de terroir.</p> <p>Pour la saison 2020, cette offre est centrée sur le lancement de la Socca de Nice, inconnue à Paris-IDF et sur l'univers de l'apéritif tel qu'on l'aime sur la Côte d'Azur.</p> <p>LES ZIGS recherchent donc le soccaïolo intrépide qui embarquera dans l'aventure pour lancer le premier corner "Socca So'Cube" pour la durée de la saison d'été.</p> <p><u>DESCRIPTION DE LA MISSION</u></p> <p>Le soccaïolo LES ZIGS est un pizzaïolo qui apprendra avec LES ZIGS à préparer la socca de Nice et à servir à emporter cette spécialité de la cuisine de rue niçoise.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Réalisation de la pâte à socca, cuisson, service à emporter - Elaboration ou découpe des autres plats figurant éventuellement sur la carte - Nettoyage du corner et du matériel utilisé (notamment four à pizza professionnel). - Gestion des stocks de matières premières et matériel nécessaire au bon fonctionnement du corner. Réception si besoin des livraisons fournisseurs. - Relation directe avec la clientèle pour la vente à emporter (service au comptoir) / ou avec les serveurs/runners du site d'implantation du corner <p><u>PENIBILITE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Travail de plein air donc lié aux aléas climatiques - Travail en continu avec un four à pizza de 1 ou 2 chambres - Manipulation permanente des plats à cuisson traditionnels en métal (de 2 à 4 kg chacun). - Manutention des matières premières <p><u>HORAIRES ET DUREE DE LA MISSION</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - A discuter. Les horaires seront définis par les CHR partenaires qui accueilleront le corner "Socca So'Cube". Base envisagée : 6 jours / semaine – 6 h par jour (17h-23h ?) - Donc prévoir une disponibilité en soirée et week ends. - Durée : selon l'accord conclu avec les CHR partenaires.
<p><u>AVEC QUI VOUS ALLEZ TRAVAILLER ?</u></p> <p>En lien direct quotidien avec la fondatrice et dirigeante DES ZIGS qui assurera la formation au tour de main d'une socca réussie.</p> <p>En lien quotidien avec les équipes de l'établissement où sera installé le corner "Socca So'Cube".</p>
<p><u>PROFIL SOUHAITE</u> Niveau de formation</p>

- CTM Crêpier / CAP de cuisine
- Formation HACCP
- La formation à la préparation à la socca sera donnée par LES ZIGS (transmission du savoir-faire traditionnel niçois)
- La sensibilisation et la formation au code de bonne conduite des gestes barrières anti-Covid seront données par LES ZIGS, en coordination avec le CHR partenaire.

QUALITE DEMANDEES

- Goût pour l'événementiel, le travail en plein air, l'ambiance festive.
- Bonne capacité à suivre les cadences de commandes dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité : résistance au stress
- Goût du contact avec la clientèle, du partage, de la communication pour créer une relation conviviale avec les personnes rencontrées sur site (clients, équipes).
- Goût personnel pour la cuisine et la culture niçoise, et de la Côte d'Azur en général.
- Apprécier le contact avec le public et les échanges autour de ce qui est cuisiné et vendu par LES ZIGS
- Adhésion aux valeurs défendues par LES ZIGS et en être ambassadeur : qualité des produits issus du circuit court (défense des producteurs), éthique, défense du terroir et des traditions culinaires, proactivité dans la lutte anti-déchets.

REMUNERATION

- Sur base de la convention collective de la restauration et en fonction du profil du candidat.

EVOLUTIONS ET PERSPECTIVES

- Manager de site avec prise de responsabilité de la gestion intégrale du corner
- Possibilité d'intervenir sur des missions de prestation événementielle culinaire

PERSONNES A CONTACTER

Carole ROUAUD, fondatrice et dirigeante, LES ZIGS :
carole@leszigs.com / 06 87 02 94 96