

AGENT POLYVALENT.E RESTAURATION ET HÔTELLERIE – CDD SAISONNIER

Aux Amanins, l'accueil est au cœur du projet. Centre agroécologique dédié à la transmission de l'écologie environnementale et relationnelle, le lieu est situé au cœur de la Drôme et reçoit tout au long de l'année des publics variés : classes découvertes, formations, séminaires d'entreprise et vacanciers dans le cadre de nos séjours à la Ferme. Pour accompagner cette dynamique humaine et saisonnière, nous ouvrons un poste d'agent-e d'accueil polyvalent-e, au cœur de la vie du lieu, véritable lien entre les visiteurs, les équipes et le projet que nous portons collectivement.

MISSIONS PRINCIPALES

- Assurer la réchauffe du diner.
- Assurer les services restauration et les plonges des diners et ponctuellement des déjeuners.
- Assurer le ménage des hébergements (chambres, cabanes en bois, sanitaires)
- Tenir propres et correctement équipés les lieux d'accueil (salle de restaurant, salles de réunion, toilettes...)
- Effectuer les tâches de buanderie
- Assurer le lien avec le public accueilli

PROFIL RECHERCHE

Expérience en restauration et/ou en tant qu'agent d'entretien souhaitée mais débutant.es accepté.es.

Compétences requises :

- Maîtriser les règles d'hygiène
- Être rigoureux.se, dynamique, méthodique, organisé.e, ponctuel.le, avoir un bon relationnel
- Accueillir aimablement et répondre aux besoins et/ou à une demande simple des personnes accueillies
- Prendre la parole devant un groupe
- Coopérer, s'adapter, travailler en équipe
- Gérer les priorités et les imprévus, anticiper les besoins
- Bonne condition physique

MODALITÉS

Conditions du poste :

Type de contrat : CDD saisonnier de 8 mois, avec période d'essai de 28 jours

Prise de poste : Démarrage au 2 Mars 2026, fin au 31 Octobre 2026

Durée hebdomadaire : 28 heures hebdomadaires, lissées et annualisées. Travail du lundi au samedi, avec quelques dimanches travaillées (dimanches majorés)

Horaires : Planning variable, horaires non fixes, avec plage horaire de 10h à 00h.

Rémunération : 12,70€brut/heure, puis 13,54€bruts/heure au bout de 6 mois.

Avantages : Mutuelle d'entreprise, repas du midi pris en charge à 50 % par l'entreprise, possibilité d'hébergement sur place, possibilité d'aide au logement pour les saisonniers (450€)

Lieu : Les Amanins – 26400 La Roche-sur-Grâne

Vous êtes motivé-e, dynamique et animé-e par le sens de l'accueil ? Vous souhaitez rejoindre une équipe engagée dans un projet humain et écologique, au cœur d'un cadre naturel inspirant ? Envoyez-nous votre candidature et participez à une aventure professionnelle pleine de sens.

Recrutement :

Candidature à adresser par mail à l'attention de Yona TIXIDRE à l'adresse suivante : yonat@lesamanins.com

Date limite de candidature : 7 Février 2026

Entretiens de recrutement : du 9 Février au 27 Février 2026

Prise de poste : 02 Mars 2026

QUI SOMMES-NOUS ?

Co-fondé en 2003 par Michel Valentin et Pierre Rabhi, le centre des Amanins est un lieu dédié à l'agroécologie et à la sobriété heureuse. Situé au cœur de la Drôme, il propose une ferme agroécologique, des séjours éducatifs, des séminaires et l'accueil de groupes variés, ainsi que des activités pédagogiques pour sensibiliser enfants et adultes à un mode de vie respectueux de l'environnement. Tous s'inspirent de la double question : « *Quelle planète laisserons-nous à nos enfants et quels enfants laisserons-nous à la planète ?* »

Plus d'informations sur notre site : <https://www.lesamanins.com/>