

**Commis de cuisine en guinguette H/F**  
**Contrat saisonnier, à temps complet ou partiel, à partir de mai 2026**

La Barbe à Maman entame sa deuxième saison à La Daguinière, en bord de Loire, et l'aventure continue de grandir. Portée par l'équipe Sophonie, cette guinguette est pensée comme une vraie place de village, vivante et chaleureuse. On y vient pour bien manger, partager un verre, écouter de la musique, croiser les générations et les sourires. Cette saison encore, nous recrutons une équipe motivée et prête à faire briller ce lieu unique !

**Vos missions :**

En tant que commis de cuisine, votre principale mission sera de choyer les clients en assurant le service côté cuisine.

- Réceptionner, ranger et conditionner les matières premières
- Assembler des préparations froides et préparer les plats chauds
- Dresser les assiettes
- Entretenir la cuisine, les équipements et les ustensiles (plonge cuisine et service, plan de travail, sols, matériels)
- Respecter les conditions d'hygiène

En complément, vous assurez, en collaboration avec le reste de l'équipe, l'ouverture et la fermeture de l'établissement ainsi que l'entretien des zones dédiées aux clients.

**Profil recherché :**

Afin d'assurer au mieux le poste, nous recherchons des personnes dynamiques, aimant le contact humain et en intégrant avant tout le bien-être du client et le bon fonctionnement de l'équipe.

Votre capacité et votre envie d'apprendre feront la différence, que vous soyez débutant(e) ou expérimenté(e). La maîtrise de l'anglais serait un plus.

La guinguette est ouverte 7 jours sur 7, midi et soir. Vous pouvez travailler en coupure comme en journée continue.

La saison commence en mai et se poursuit jusqu'en septembre. Si vous êtes disponible au moins deux mois sur cette période, envoyez-nous votre CV en précisant vos disponibilités !

Rémunération selon expérience et qualification, un repas compris à chaque service.

**Employé(e) polyvalent(e) de guinguette H/F**  
**Contrat saisonnier, à temps complet ou partiel, à partir de mai 2026**

La Barbe à Maman entame sa deuxième saison à La Daguinière, en bord de Loire, et l'aventure continue de grandir. Portée par l'équipe Sophonie, cette guinguette est pensée comme une vraie place de village, vivante et chaleureuse. On y vient pour bien manger, partager un verre, écouter de la musique, croiser les générations et les sourires. Cette saison encore, nous recrutons une équipe motivée et prête à faire briller ce lieu unique !

**Vos missions :**

En tant qu'employé(e) polyvalent(e), vos principales missions seront d'accueillir et de choyer les clients en assurant le service côté bar et en salle.

- Accueillir et conseiller les clients
- Prendre les commandes
- Préparer les boissons et les servir
- Encaisser les clients
- Effectuer le service en salle
- Entretenir le bar, ses équipements et les différents espaces de restauration
- Respecter les conditions d'hygiène

En complément, vous assurez, en collaboration avec le reste de l'équipe, l'ouverture et la fermeture de l'établissement ainsi que l'entretien des zones dédiées aux clients.

**Profil recherché :**

Afin d'assurer au mieux le poste, nous recherchons des personnes dynamiques, aimant le contact humain et en intégrant avant tout le bien-être du client et le bon fonctionnement de l'équipe.

Votre capacité et votre envie d'apprendre feront la différence, que vous soyez débutant(e) ou expérimenté(e). La maîtrise de l'anglais serait un plus.

La guinguette est ouverte 7 jours sur 7, midi et soir. Vous pouvez travailler en coupure comme en journée continue.


La saison commence en mai et se poursuit jusqu'en septembre. Si vous êtes disponible au moins deux mois sur cette période, envoyez-nous votre CV en précisant vos disponibilités !

Rémunération selon expérience et qualification, un repas compris à chaque service.


# Castreur de maïs saisonnier

## MODALITÉS DE L'OFFRE


Contrat proposé

 CDD saisonnier à temps plein


Durée du contrat

 20 jour(s)

Salaire

 SMIC

Date prévue d'embauche

 13/07/2026

Nombre de postes recherchés

 60

## DESCRIPTIF DU POSTE

Entreprise située à La Daguenière recherche des saisonniers H/F pour la castration du maïs de mi juillet à mi aout.

Débutant accepté, 16 ans minimum et être disponible pour la durée du contrat (2 à 3 semaines selon la météo).

Vous devez être autonome dans vos déplacements car vous serez amenée à travailler sur les 2 sites : La Daguenière et Les Ponts de Cé (Levée de Belle Poule).

Horaires variables et tenue adaptée à prévoir en fonction de la météo

Secteurs

Grandes Cultures

Caces

Référence  
OFR-064050-49



[www.lagriculture-recrute.org](http://www.lagriculture-recrute.org)