

Cuisinier (H/F)

38000 Grenoble [Accéder à l'annonce en ligne](#)


 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 1 jour

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 12.8 / Heure

L'entreprise

ACTUAL RESTAURATION ECHIROLLES recrute des **cuisiniers en événementiel** pour des traiteurs organisateurs de réceptions à Grenoble et dans son agglomération. Nos clients interviennent aussi bien auprès de particuliers que de professionnels pour organiser tous types d'événements :

- Mariages;
- Séminaires;
- Anniversaires;
- Baptêmes et repas de famille;
- Congrès et gala;
- Salons professionnels.

Les missions sont variées et vous amèneront à intervenir sur différents sites, offrant ainsi une richesse d'expériences et une diversité de contextes.

Avantages:

- 10% de congés payés + 10% d'indemnités de fin de mission.
- **Livret ACTUAL** : 12% d'intérêt par an sur l'épargne de congés payés et indemnité de fin de mission.
- **Parrainage** : possibilité de gagner de cartes cadeaux à hauteur de €150

Pourquoi nous rejoindre ?

- Diversité des missions : Prenez part à des événements uniques et variés.
- Flexibilité : Adaptez vos missions et votre emploi du temps selon vos disponibilités.
- Équipe dynamique : Intégrez une équipe chaleureuse, collaborative et passionnée.

Le poste

Rejoignez notre équipe de cuisiniers / traiteurs événementiels et participez à la réalisation d'événements prestigieux et inoubliables !

Vos missions seront variées et passionnantes, couvrant l'organisation et la préparation culinaire pour divers événements tels que des mariages, des séminaires, des galas, des congrès, et bien plus encore.

Vos responsabilités :

- Préparer et présenter des plats créatifs et savoureux pour divers événements;
- Maintenir des normes élevées d'hygiène alimentaire;
- Gérer les stocks et les approvisionnements ;
- Travailler en équipe pour garantir le succès de chaque événement;
- Assurer une communication fluide avec les clients et autres équipes sur place.

Vous devez impérativement disposer d'une tenue de cuisine :

- Veste de cuisine;
- Pantalon de cuisine pied de poule ou normalisé;
- Tablier;
- Chaussure de sécurité (**FOURNIES PAR L'AGENCE**);

Le profil recherché

Nous recherchons des candidats, créatifs et professionnels possédant les qualités suivantes :

Savoir faire:

- Innover et surprendre avec vos plats;
- Maîtriser des techniques culinaires classiques et modernes;
- Maintenir des normes d'hygiène alimentaires (**HACCP**);
- Savoir gérer les stocks;
- Anticiper les besoins en approvisionnement.

Savoir être:

- Autonome;
- Sens du relationnel;
- Rigoureux/se;
- Rapide;
- Bonne communicant·e;
- Esprit d'équipe;
- Dynamique.