

Cuisinier événementiel (H/F)

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

 Contrat de travail temporaire

 35H

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 1 jour

L'entreprise

ACTUAL RESTAURATION, agence d'intérim spécialisée dans le recrutement pour le secteur de l'hôtellerie, de la restauration et de l'événementiel, recherche pour ses clients, des Traiteurs haut de gamme situés à Grenoble, des cuisiniers événementiels pour diverses missions en extra.

Vous avez envie de faire partie d'événements exceptionnels et d'apporter votre savoir-faire ? Postulez dès maintenant !

Le poste

Nous recherchons des **cuisiniers** dans le secteur de l'événementiel en extra (H/F) pour accompagner nos clients Traiteurs sur des prestations variées, de prestige et haut de gamme à Grenoble et ses environs.

- Lieu : Grenoble et alentours
- Horaires : Variables selon les événements
- Tenue : Tenue de cuisine et chaussures de sécurité
- Événements : Cuisine pour des mariages, anniversaires, soirées d'entreprise, cocktails déjeunatoires & dîners, réceptions privées
- Clients : Traiteurs haut de gamme

Missions : Sous la responsabilité du Chef de cuisine, vous serez un élément clé de la réussite des événements. Vous assurerez :

- La mise en place des postes de travail et l'organisation de la cuisine
- La préparation et l'assemblage des plats selon les fiches techniques
- Le dressage des assiettes avec soin et précision
- Le respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Le rangement et nettoyage du poste de travail en fin de service

Nous offrons :

- Rémunération attractive : A partir de 12.70€ + 10% CP et 10% IFM
- 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 €70
- Expériences variées sur des événements prestigieux
- Flexibilité adaptée à votre disponibilité
- Des prestations uniques dans des lieux d'exception



Le profil recherché

- Expérience de 1 an minimum en cuisine événementielle ou en restauration traditionnelle
- Bonne maîtrise des techniques culinaires
- Gestion du stress en service
- Capacité à travailler en équipe et en autonomie
- Rigueur, rapidité d'exécution et souci du détail
- Connaissance des normes HACCP