

Animateur culinaire (H/F)

62440 HARNES [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 10 mois

L'entreprise

Notre Client est un acteur majeur qui combine la puissance de la restauration collective et le raffinement de l'événementiel de prestige.

Dans ce contexte précis, le profil d'animateur culinaire doit s'ajuster aux standards d'un traiteur qui gère aussi bien des réceptions de 50 personnes que des événements de plusieurs milliers d'invités.

C'est un environnement qui offre une grande diversité de missions. Événements corporate : Lancements de produits, séminaires à Paris ou dans le Nord.

Le poste

Le poste d'animateur culinaire chez notre Client (particulièrement pour la branche Traiteur) est un rôle à la croisée des chemins entre le chef de cuisine, le commercial et le comédien.

Vous n'êtes pas caché en cuisine ; vous êtes sous les projecteurs, face aux convives, pour transformer une dégustation en un moment mémorable.

1. Les Missions :

- Faire du goût un spectacle. L'animateur culinaire doit donner vie aux produits du terroir et au savoir-faire de la maison.
- Le Show Cooking : Réaliser des préparations en direct devant les invités (découpe de jambon ibérique, ouverture d'huîtres, snacks à la plancha, ateliers azote, ou montage de verrines minute).
- La Pédagogie : Expliquer l'origine des produits, les techniques de cuisson et l'histoire des recettes. Vous êtes le conteur de l'assiette.
- L'Interaction : Créer du lien avec les convives, répondre aux questions avec humour et professionnalisme, et adapter votre discours au public (VIP, collaborateurs d'entreprise, grand public).

2. Le Profil Recherché : Technique et Charisme

Notre Client cherche des profils capables de rassurer par leur technique et de séduire par leur personnalité.

- Compétences Techniques (Le Socle)

Dextérité et Propreté : Vos gestes doivent être précis, rapides et esthétiques. Travailler devant le client exige une propreté de poste irréprochable à chaque seconde.

Culture Gastronomique : Une connaissance approfondie des produits pour répondre aux questions des clients les plus exigeants.

Maîtrise de l'Hygiène : Respecter les normes HACCP tout en étant en contact avec le public (port des gants si nécessaire, gestion des températures sur le buffet).

- Qualités Personnelles (La Différence)

Excellence Relationnelle : Vous avez le sens du contact, vous êtes souriant, dynamique et vous savez captiver une audience.

Présentation Irréprochable : Souvent en tenue de chef complète (veste brodée, toque ou tablier), vous incarnez le prestige du Traiteur.

Adaptabilité : Savoir gérer le flux de personnes (parfois 50 personnes qui attendent leur portion en même temps) sans perdre votre calme ni votre sourire.

Le profil recherché

Pour le poste d'animateur culinaire, on ne cherche pas seulement un cuisinier, mais un véritable ambassadeur. Chez un traiteur, vous êtes le pont entre la cuisine et l'invité. Votre mission est de transformer la nourriture en une expérience interactive.

Voici le profil type pour briller dans ce rôle :

1. La Double Compétence : Chef & Communicant C'est un profil hybride qui exige deux talents majeurs : L'Excellence Technique (Le Geste) : Vous devez maîtriser des gestes techniques spectaculaires et précis (découpe millimétrée, dressage minute, maniement de la plancha ou de l'azote liquide) tout en parlant. Vos mains travaillent de manière autonome.

2. Les Compétences Clés (Savoir-faire) Maîtrise du "Show Cooking" : Capacité à cuisiner proprement et avec esthétisme devant un public.

Culture Produit approfondie : Savoir répondre aux questions sur les allergènes, les provenances (local, bio).

Gestion du flux : Savoir produire des portions de dégustation à une cadence élevée pour éviter les files d'attente, tout en restant gracieux.

Hygiène Spectacle : Maintenir un plan de travail impeccable en permanence. En animation, le client voit tout : la moindre tache ou l'absence de lavage de mains est une faute grave.

3. Qualités Personnelles (Savoir-être) Charisme et Dynamisme : Vous avez une énergie communicative. Vous devez donner envie de goûter et créer une ambiance conviviale.

Présentation irréprochable : Souvent en veste de chef blanche impeccable, vous incarnez le sérieux et le prestige de la maison.

Adaptabilité : Vous pouvez animer un atelier devant des enfants, des chefs d'entreprise ou des experts en gastronomie, en adaptant votre vocabulaire.