Traiteur (H/F)

59155 FACHES THUMESNIL Accéder à l'annonce en ligne

- CDI
- Dès que possible
- Temps plein
- Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

Notre client, un acteur reconnu dans son secteur d'activité, s'appuie sur l'expertise du réseau Actual, fort de 600 agences, 3 écoles de formation et 3 cabinets de recrutement, pour renforcer ses équipes avec des profils de qualité.

Notre client est un acteur de la grande distribution française qui souhaite proposer des produits de qualités aux clients.

Le poste

Vous êtes passionné(e) par les métiers de bouche et le travail bien fait ? Votre agence Actual recherche activement un Traiteur (h/f) pour renforcer ses équipes à Faches-Thumesnil.

Dans le cadre de cette mission, vous serez en charge de la préparation de plats traiteur de qualité ainsi que de diverses tâches liées à la cuisine. Vous évoluerez au sein d'une structure privilégiant le travail en équipe et la convivialité.

Ce poste est à pourvoir dès que possible dans le cadre d'un contrat de 35 heures par semaine. Nous recherchons une personne motivée, rigoureuse et prête à s'investir durablement au sein de notre établissement.

Rejoignez nos équipes pour mettre votre savoir-faire au service de la satisfaction de nos clients !

Le profil recherché

Pour exceller en tant que Traiteur (h/f), vous faites preuve d'un sens aigu de l'organisation et d'une grande créativité culinaire.

Le candidat idéal possède idéalement une expérience confirmée dans le secteur de la restauration ou de l'événementiel, lui permettant de gérer les préparations avec autonomie et efficacité.

Vous maîtrisez parfaitement les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP), garantissant ainsi la qualité irréprochable des prestations servies à nos clients.

Une formation de niveau CAP ou BP Cuisine / Traiteur est fortement appréciée, associée à une excellente présentation et un excellent sens du service client.

Votre capacité à travailler en équipe, votre rigueur ainsi que votre réactivité face aux imprévus seront des atouts déterminants pour réussir vos missions au sein de notre structure.