

Extra cuisinier gala (H/F)

26000 VALENCE [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 23/09/2026

 Durée : 3 jours

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 13 / Heure

L'entreprise

Notre client est une entreprise spécialisée dans l'organisation d'événements prestigieux partout en France. Le groupe Actual, 5e acteur sur le marché du travail et de l'emploi en France est un groupe français qui a développé une véritable expertise dans l'accompagnement des personnes vers l'emploi sur l'ensemble du territoire, à travers des solutions pour l'emploi et le développement des compétences. Avec ACTUAL, gérez votre dossier (paie, contrats, acomptes) en un clic via l'application MYACTUAL. Profitez d'un CET à 12 % et de 70 € de prime par parrainage réussi.

Le poste

Vous souhaitez participer à des événements prestigieux et garantir une expérience mémorable aux convives ?

Rejoignez nous en tant que **CUISINIER** (h/f) pour une mission exceptionnelle à Valence (26000) qui aura lieu du 23 au 24 Septembre 2026, au Palais des congrès de Valence.

Au sein de la brigade éphémère, vous assurez la production culinaire de l'événement sous la direction du chef.

Vos missions principales :

Préparation (Mise en place) : Réalisation des préparations culinaires, découpes et assemblages pour les cocktails et le dîner. **Dressage** : Dressage minute des assiettes de gala et finalisation des pièces cocktails avec un haut niveau de précision visuelle. **Hygiène** : Application rigoureuse des normes HACCP et maintien de la propreté du poste de travail.

Le profil recherché

Compétences et exigences requises :

Autonomie, rapidité d'exécution et rigueur dans le respect des fiches techniques. Expérience significative en cuisine (une expérience en traiteur événementiel est un vrai plus).