

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 GRENOBLE GAMBETTA, 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
- 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