

Responsable envoi buffet (H/F)

13290 AIX EN PROVENCE [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 CDI

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

Notre client est une Entreprise Restaurant-Bufferet, cuisine traditionnelle faite maison

Le poste

Actual recrute un Responsable envoi buffet (h/f) à Aix-en-Provence !

Nous recherchons un professionnel consciencieux pour rejoindre notre équipe en tant que Responsable d'envoi de buffet. Votre rôle consistera à réceptionner les plats préparés par la cuisine centrale et à les mettre en valeur sur des plats adaptés, en veillant à la présentation et à la qualité des produits.

En tant que Responsable d'envoi de buffet, vous serez responsable de la qualité finale des plats envoyés sur le buffet, garantissant qu'ils respectent toutes les normes de goût, de cuisson et de présentation. Votre travail minutieux et votre sens du détail seront essentiels pour ce poste.

Ce poste est un CDI/CDD avec un horaire en coupure du lundi au vendredi (repos le week-end).

Service du midi : 10h00 - fin de service

Service du soir : 18h00 - fin de service

Des services exceptionnels le week-end pourront être demandés en fonction des besoins du service. Les heures supplémentaires effectuées en semaine seront rattrapées pendant les jours fériés.

Nous recherchons une personne rigoureuse, ayant le sens de l'équipe et capable d'assurer une coordination parfaite avec la responsable de salle pour garantir un service efficace. Si vous êtes passionné par la gastronomie et que vous souhaitez relever ce défi, postulez dès maintenant chez Actual !

Date de début du contrat : 8 avril 2025 - Temps plein : 39H/semaine. **Salaire** : 1800-2000 € net + Mutuelle + Prise en charge des repas

Le profil recherché

Profil recherché :

Nous recherchons un Responsable envoi buffet (h/f) possédant les compétences suivantes :

- Gestion des stocks : Le candidat devra avoir une bonne maîtrise de la gestion des stocks pour assurer un approvisionnement optimal du buffet.

- Organisation et rigueur : Une capacité à organiser efficacement le travail et à faire preuve de rigueur dans l'exécution des tâches est essentielle.

- Communication : La capacité à communiquer de manière claire et efficace avec l'équipe et les clients est primordiale.

- Sens du service client : Le sens du service client doit être une priorité pour garantir la satisfaction des convives.

- Gestion du stress : Une aptitude à gérer le stress et à travailler efficacement dans un environnement dynamique est requise.