

Cuisinier événementiel (H/F)

62840 FLEURBAIX [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 6 mois

L'entreprise

Notre client est une entreprise réputée dans le Nord pour son exigence et la qualité de ses prestations événementielles. Rejoindre cette structure, c'est intégrer une équipe passionnée, dynamique et en constante recherche d'excellence. Vous aurez l'opportunité de mettre en avant vos compétences culinaires, de travailler sur des projets variés et de contribuer à des événements prestigieux. C'est un environnement où chaque prestation est un nouveau défi et une nouvelle occasion de valoriser votre talent.

Le poste

Titre du poste : Cuisinier événementiel (h/f)

Rejoignez notre client, une structure dynamique située dans le Nord, spécialisée dans l'organisation d'événements sur mesure. Ici, la passion pour le savoir-faire culinaire, l'exigence et la créativité sont mises à l'honneur pour offrir des prestations de haute qualité.

Vous évoluerez dans un cadre stimulant où le dynamisme est au rendez-vous. Pas de cuisine industrielle ni de plats standardisés : l'authenticité, la fraîcheur et la qualité sont primordiales. Les conditions de travail encouragent l'autonomie, la rigueur et l'expression de votre talent culinaire.

Lieu : Fleurbaix (62840)

Temps plein : 35 heures par semaine

Ne manquez pas cette opportunité de mettre en lumière vos compétences et de contribuer à des événements prestigieux au sein d'une équipe passionnée !

Le profil recherché

Profil recherché pour le poste de Cuisinier événementiel (h/f)

Le candidat idéal pour ce poste doit démontrer une excellente maîtrise culinaire, avec une capacité à créer des plats innovants et savoureux adaptés aux événements uniques. Une expérience avérée en cuisine événementielle est essentielle pour gérer les attentes variées des clients.

Il est crucial d'avoir une grande flexibilité et une capacité d'adaptation pour répondre aux exigences changeantes des événements. Le candidat doit également posséder une bonne gestion du stress pour travailler efficacement sous pression.

Des compétences solides en organisation et en gestion du temps sont nécessaires pour assurer le bon déroulement des préparations et des services. La capacité à travailler en équipe et à communiquer efficacement avec les autres membres du personnel est également primordiale.

Enfin, une attention particulière aux détails et à la présentation des plats est requise pour garantir une expérience culinaire exceptionnelle pour les clients.