

Cuisinier (H/F)

62440 HARNES [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 10 mois

L'entreprise

Notre Client est un acteur majeur qui combine la puissance de la restauration collective et le raffinement de l'événementiel de prestige.

Dans ce contexte précis, le profil de cuisinier doit s'ajuster aux standards d'un traiteur qui gère aussi bien des réceptions de 50 personnes que des événements de plusieurs milliers d'invités.

C'est un environnement qui offre une grande diversité de missions. Événements corporate : Lancements de produits, séminaires à Paris ou dans le Nord.

Le poste

Le poste de cuisinier chez Notre Client, particulièrement pour la branche Traiteur, est un rôle pivot. Vous n'êtes pas seulement derrière un fourneau fixe ; vous êtes le garant de la signature culinaire du groupe, que ce soit en laboratoire de production ou en "envoi" direct sur un lieu de réception prestigieux.

Voici le profil complet pour ce poste :

1. Les deux facettes du métier Contrairement à la restauration classique, le cuisinier traiteur chez Notre Client doit exceller dans deux environnements :

- En Laboratoire (Production) : Préparation de gros volumes avec une précision chirurgicale. Il faut savoir transformer des produits frais pour des centaines (voire des milliers) de convives tout en garantissant une régularité parfaite.
- En Événementiel (L'Envoi) : Finition des plats et dressage "minute" sur le lieu de l'événement. Cela demande une grande capacité d'adaptation aux cuisines mobiles (parfois sous une tente ou dans un office improvisé).

2. Compétences Techniques (Savoir-faire)

- Maîtrise des bases de la gastronomie : Cuissons parfaites, découpes précises et réalisation de sauces/jus de qualité.
- Dressage de précision : En traiteur, l'œil mange en premier. Vous devez être capable de reproduire un visuel identique sur 200 assiettes à une cadence élevée.
- Gestion des volumes : Savoir organiser son plan de travail pour traiter des quantités importantes sans perdre en qualité.
- Maîtrise HACCP : Gestion des températures, traçabilité et respect strict de la chaîne du froid, surtout lors du transport des marchandises.

3. Qualités Personnelles (Savoir-être)

- Rigueur et Discipline : Notre Client est une "maison" structurée. Le respect des fiches techniques est impératif pour maintenir la rentabilité et la promesse client.
- Résistance au stress : Le moment de l'envoi lors d'un cocktail ou d'un dîner de gala est intense. Il faut rester calme et concentré.
- Esprit d'équipe : La coordination avec les serveurs et les maîtres d'hôtel est vitale pour que les plats sortent à la bonne température et au bon moment.

Le profil recherché

- Pour notre Client, le profil du cuisinier est celui d'un technicien rigoureux capable d'allier la productivité de la restauration collective et la finesse de l'art traiteur.

Voici le profil type structuré selon les attentes spécifiques de ce groupe :

1. Expertise Technique (Savoir-faire)

- Le cuisinier doit maîtriser les grands volumes sans jamais négliger la qualité.
- Maîtrise des cuissons et textures : Capacité à gérer des cuissons de masse (basse température, sous-vide) tout en garantissant un résultat "comme au restaurant".
- Respect strict des Fiches Techniques : Vous devez reproduire les recettes à l'identique pour 50 ou 500 personnes.

Polyvalence Labo/Terrain : Être aussi à l'aise en laboratoire de production (préparation en amont) qu'en finition sur le lieu de l'événement (dressage minute, remise en température).

- Expertise HACCP : Maîtrise absolue de la sécurité alimentaire (gestion des prélèvements, respect de la marche en avant, traçabilité).

2. Aptitudes Logistiques et RSE.

- Notre Client accorde une importance majeure à l'organisation et à l'éthique.
- Gestion des stocks et lutte contre le gaspillage : Optimiser les matières premières pour limiter les pertes, conformément à la politique RSE du groupe.
- Organisation du plan de travail : Capacité à travailler de manière ordonnée et propre, même dans des cuisines éphémères parfois exigües.
- Réactivité logistique : Savoir préparer les marchandises pour le transport (conditionnement, étiquetage) afin qu'elles arrivent intactes sur le lieu de réception.

3. Qualités Personnelles (Savoir-être)

- Esprit d'Équipe : La cuisine traiteur est un sport collectif. Une communication fluide avec la plonge et le service est indispensable.
- Discipline et Ponctualité : En événementiel, le timing est sacré. Le cuisinier doit être prêt à l'heure pile pour l'envoi.

Adaptabilité : Rester constructif face aux imprévus (panne de matériel sur site, invité de dernière minute).

