



LE REFUGEE FOOD RECRUTE

UN RESPONSABLE TRAITEUR EVENEMENTIEL

A PROPOS DU REFUGEE FOOD

Le Refugee Food est une initiative citoyenne qui vise à faire évoluer les regards sur les personnes réfugiées grâce à la cuisine et à accélérer leur insertion professionnelle dans le secteur de la restauration. Nos activités s'articulent autour de 6 projets en faveur des personnes réfugiées :

- o Un restaurant d'insertion situé à Paris dans le 12ème arrondissement (la Résidence).
- o Un service traiteur pour entreprises et collectivités.
- o Un festival annuel ayant lieu dans une dizaine de villes tous les ans au mois de juin (Refugee Food Festival).
- o Des formations au métier de commis de cuisine (formations Sésame et Tournesol).
- o Un programme de sensibilisation en milieu scolaire (Refugee Food Education)
- o Un programme d'aide alimentaire pour lutter contre la précarité alimentaire en région parisienne.

Notre équipe est composée de 12 personnes répartie entre deux structures : une association de loi 1901 reconnue d'intérêt général et une entreprise d'insertion qui porte nos activités de restauration (restaurant et traiteur solidaire). Rejoindre le Refugee Food c'est adhérer à un projet engagé et innovant qui utilise le pouvoir de la cuisine pour remettre l'inclusion, l'hospitalité, le lien social, l'humain et la solidarité au cœur de nos priorités.

LE REFUGEE FOOD RECRUTE

UN RESPONSABLE

TRAITEUR EVENEMENTIEL

DESCRIPTION DU POSTE

Adossé à notre restaurant d'insertion au sein de l'espace Ground Control (La Résidence), le service traiteur du Refugee Food réalise des prestations traiteur auprès d'entreprises et de collectivités. La carte de chacune de nos prestations est conçue et préparée par des cuisiniers réfugiés, mettant en valeur les patrimoines culinaires de leurs pays d'origine. Tout est fait maison à partir de produits bruts, et une partie de nos approvisionnements est réalisée en circuit-court ou en agriculture biologique (labellisation Ecotable – 2 macarons). Nous recherchons un responsable traiteur - organisateur de réceptions pour coordonner l'ensemble des activités de traiteur (plateaux repas, buffets, réceptions, animations, etc.) aux côtés du directeur de la restauration, du chef formateur et du responsable commercial du Refugee Food.

VOS PRINCIPALES MISSIONS :

- Planification des prestations (événements & plateaux repas) : recommandations au client, visites de repérage, réalisation des devis, organisation de l'évènement, définition des besoins en personnel, en matériel, en logistique, rédaction du cahier des charges et des briefs pour les équipes, choix de fournisseurs
- Supervision des préparations culinaires : rédaction et transmission des instructions à l'équipe cuisine en vue des prestations, contrôle de la qualité, recommandations pour le dressage, la mise en valeur et le conditionnement des mets
- Coordination des prestations traiteur : logistique, transport des préparations culinaires et du matériel, agencement du lieu de réception et de l'office, dressage des tables et/ou du buffet, organisation du bar, management des équipes opérationnelles (office cuisine et service)
- Gestion et suivi administratif : analyse des retours clients, fidélisation des comptes clients clefs, participation à l'élaboration de l'offre, de la stratégie commerciale et marketing, gestion des stocks et des approvisionnements, suivi de la facturation et des indicateurs financiers, recrutement des équipes et du personnel (maîtres d'hôtel, livreurs, extras).

• CV à envoyer à : traiteur@refugee-food.org •

LE REFUGEE FOOD FESTIVAL RECRUTE

PRÉ-REQUIS ET COMPÉTENCES ATTENDUES :

- Expérience du métier de traiteur évènementiel (2 ans minimum)
- Expérience en production évènementielle
- Expérience en gestion administrative, des approvisionnements et des stocks
- Connaissance des codes culinaires de l'évènementiel traiteur, goût pour la transmission et la découverte de nouvelles cultures culinaires.
- Connaissance des bonnes pratiques d'hygiène en restauration commerciale
- Maîtrise du pack office et des outils numériques
- Sens de la relation client, compréhension des besoins, force de proposition culinaire et organisationnelle, techniques de vente
- Capacité à planifier, à s'adapter, à gérer les imprévus en étant réactif et en mettant en place des actions correctives
- Créativité, autonomie, rigueur, organisation, flexibilité
- Esprit d'équipe, savoir gérer des équipes de tailles variables, excellent relationnel et intelligence émotionnelle
- Envie d'évoluer en milieu ESS, de contribuer à un projet porteur de sens et d'intégrer une équipe soudée

CONDITIONS :

Date de début du contrat : septembre 2021

Type de contrat : CDI

Lieu d'exercice : Paris 12ème, Paris 14ème (ouverture d'un labo en cours) et sur le lieu des évènements

Rythme de travail : du lundi au vendredi, ponctuellement le week-end (relativement rare)

Salaire annuel brut : selon profil

Convention collective : CHR - IDCC : 1979

• CV à envoyer à : traiteur@refugee-food.org •