



LE REFUGEE FOOD* RECRUTE

STAGIAIRE / ALTERNANT.E

CHARGÉ.E DE PROJET TRAITEUR ÉVÉNEMENTIEL

Stage de 6 mois / alternance 1 an, conventionné uniquement

Stage / alternance basé.e à Paris centre, à partir du 22 août

Rémunération légale

Contact : traiteur@refugee-food.org

CONTEXTE

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

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.e stagiaire / alternant.e charge de projet événementiel food pour épauler les responsables traiteur.

MISSIONS

Accompagné(e) par une équipe passionnée et polyvalente, vous participerez à un ensemble de missions à responsabilités, comprenant notamment :

- Recherche et identifie des évènements adaptés à l'esprit de l'association.
- Accompagnement des responsables événementiel dans les différents évènements organisés par le Refugee Food* (prestation traiteur, cocktail, ateliers de cuisine, festival, intervention en entreprise)
- Soutien à la réalisation d'un évènement de A à Z : réponse aux appels d'offre, formalisation de proposition commerciale et devis. Accompagnement des chefs sur la préparation de l'évènement (en cuisine, en sur place), soutien à la gestion opérationnelle : mise en place de l'équipe (brigade, serveurs) et coordination des différents prestataires
- Suivi et reporting : suivi du budget, facturation, reporting au reste de l'équipe

PROFIL

Niveau Bac + 3 en école de commerce ou école de management hôtelier, école de cuisine avec une expérience dans l'événementiel.

Points bonus pour toute spécialisation en entrepreneuriat/social business.

- Une appétence pour la food est fortement recommandée !
- Grande autonomie et prise d'initiatives sont vos atouts.
- Votre ouverture d'esprit et votre curiosité vous permettent de faire preuve d'un très bon sens relationnel et d'un esprit d'équipe surdéveloppé.
- Bonne connaissance du PackOffice
- Dynamisme, rigueur, organisation sont vos leitmotifs.
- Bonne notions d'anglais