

# CUISINIER.ÈRE ÉVÉNEMENTIEL

## RESPONSABILITÉS

### La nature du travail

Ce (cette) cuisinier.ère exploite ses différents talents afin de participer au succès culinaire d'un événement (à l'avant ou à l'arrière scène).

### Quelques exemples de responsabilités

- Mettre en place une cuisine ponctuelle opérationnelle
- Assembler et dresser les plats selon les recettes et les standards du chef de cuisine
- Veiller à la propreté d'une station culinaire devant le client

## QUELQUES-UNS DE NOS CLIENTS :



La Tablee  
des Chefs



## QU'EST-CE QUI REND CE MÉTIER INTÉRESSANT?

Mettre à profit sa créativité

Évoluer dans des milieux de travail variés

Préparer des mets diversifiés

Profiter d'un horaire flexible

Acquérir une expérience en événementiel

## COMPÉTENCES ET TRAITS DE PERSONNALITÉ



### J'aime :

- Le contact avec les clients
- L'action et l'énergie d'un coup de feu



### Je possède :

- Une bonne capacité de compréhension
- Une bonne capacité à communiquer



### Je suis :

- Organisé.e et autonome
- Flexible et responsable