



L'officier en traiteur événementiel assure le fonctionnement des « arrières » lors d'une prestation. Il est spécialisé dans la manutention et apporte son savoir-faire pour ordonner le service en coulisse.

ACTIVITÉS PRINCIPALES :

- Contrôler l'ensemble du matériel de la salle et de la cuisine nécessaire au déroulé de la prestation
- Anticiper tous les manques et oublis
- Vérifier et compléter les ménages, préparer les corbeilles de pain ainsi que les plateaux de fromages.
- Organiser l'office débarrassage et assurer la fluidifié du service
- Evacuer les déchets alimentaires
- Ranger et ordonner la vaisselle dans les conditionnements appropriés
- Organiser le poste d'envoi pour le café
- Faire l'inventaire des pertes et de la casse de la vaisselle
- Nettoyer l'office traiteur à la fin de la prestation

COMPÉTENCES PRINCIPALES :

- Être motivé et persévérant
- Sens de l'organisation
- Aptitudes à travailler en équipe
- Autonomie / Rigueur / Adaptabilité / Dynamisme
- Résistance au stress et bonne condition physique
- Connaissance des règles d'hygiènes et de sécurités

**Cette liste n'est pas exhaustive et n'est donnée qu'à titre indicatif. Le collaborateur pourra être amené à réaliser toute activité permettant de remplir la mission générale du poste.*

