

**Vous aimez relever des défis gastronomiques et organiser des événements d'envergure ?**  
Rejoignez La Fine Fourchette, acteur incontournable de la scène culinaire romande.

La Fine Fourchette est un service traiteur moderne et dynamique. Notre offre s'étend de l'apéritif aux foires, jusqu'aux grands banquets de plus de 2500 personnes. Nous élaborons également des produits pour nos points de vente. Engagés dans une démarche d'amélioration continue, nous visons l'excellence à chaque étape : produits de qualité, service irréprochable et ambiance de travail stimulante.

**Nous cherchons, pour une entrée immédiate ou à convenir, un(e) :**

### **Second(e) de cuisine – Banquets & Production événementielle**

#### **Vos futures missions :**

- Être présent au sein de la cuisine et faire partie intégrante de l'équipe de production basée à Granges-Marnand.
- **Assurer la responsabilité des banquets organisés en coordination avec le Chef de cuisine.**
- Préparer et organiser la production culinaire pour des banquets de 50 à 2500 personnes, incluant cocktails dînatoires et buffets pour une septantaine d'événements annuels.
- Concocter des entrées, plats et desserts afin de répondre aux exigences des clients selon les offres transmises par le département commercial.
- Gérer les stocks, les commandes, approvisionnements et le suivi quotidien du plan de maîtrise sanitaire.
- Gérer les besoins d'extras en collaboration avec les RH et le Chef de cuisine.

#### **Votre profil :**

- Vous assurez une organisation impeccable pour une coordination optimale de la cuisine.
- Vous êtes une personne créative, prête à relever de nouveaux défis en mettant à profit votre expérience.
- Vous êtes un leader naturel, fédérateur et exemplaire, capable de motiver et superviser efficacement une équipe.
- Vous garantissez et contrôlez le respect du matériel et des locaux conformément aux normes d'hygiène exigées.
- Fort d'une expérience confirmée dans un rôle similaire, vous maîtrisez les techniques de préparation, de cuisson et de dressage.
- Vous avez obtenu un CFC de cuisinier ou équivalent avec un minimum de 5 ans d'expérience
- Votre niveau de français se situe entre le B2/C1.
- **Vous habitez dans la région de Granges-Marnand.**
- **Un véhicule personnel est indispensable pour ce poste. Vous serez amené(e) à vous déplacer sur tous les événements en Suisse Romande.**

**Nous vous offrons :**

- Une équipe géniale et un cadre de travail agréable et moderne
- L'opportunité de cuisiner des produits frais et de qualité
- Des conditions salariales supérieures à la CCNT

**Autres informations :**

- Lieu de travail principal : Granges-près-Marnand et divers lieux selon événements.
- Date d'entrée : De suite
- Horaires de travail : Continus, habituellement du lundi au vendredi sauf lors des événements prévus
- Type de contrat : CDI
- Taux d'activité : 100%

Une variété de services de qualité, un savoir-faire et une atmosphère familiale font partie des valeurs que nous partageons avec nos clients.

Nous nous réjouissons de recevoir votre dossier complet (CV, lettre de motivation, copie des diplômes et des certificats de travail) par [courriel](#).