**CUISINE LAB**

**DESCRIPTION DE POSTE**

**RESPONSABLE COMMERCIAL ET EVENEMENTIEL SERVICE TRAITEUR (H/F)**

**APERÇU DE L’OFFRE**

|  |  |
| --- | --- |
| **TAUX HORAIRE**  |  |
| 100% |  |
| **DURÉE DU CONTRAT** | **EXPÉRIENCE REQUISE** |
| Avril 2024 | 5 ans |

**NOUS RECHERCHONS**

Cuisine Lab, une association à but non lucratif basée à Genève, cherche à recruter un ou une responsable commercial.e et évènementiel service traiteur. Sous la responsabilité de la directrice du restaurant, l’objectif global de ce poste sera l’acquisition et la fidélisation de nouveaux clients tout en assurant le bon déroulement des opérations du service traiteur Cuisine Lab. La personne sélectionnée peut aussi être amenée à participer à des activités menées par le restaurant cuisine lab.

**A PROPOS DE CUISINE LAB**

CUISINE LAB est une association genevoise née en novembre 2016 qui œuvre à l’intégration socio-économique des réfugiés du canton. Nous nous inscrivons pleinement dans le mouvement naissant de la gastronomie sociale Suisse qui promeut la cuisine comme vecteur d’intégration, d’emploi et de cohésion sociale.

Nous aspirons à une société dans laquelle les personnes issues de l’asile peuvent reconstruire leur vie avec dignité et en paix grâce à un travail décent et une inclusion socio-économique.

**CE QUE NOUS OFFRONS**

* Salaire brut annuel : 5’000 CHF x 13
* Repas : un repas par jour offert aux employés de Cuisine Lab
* Temps de travail : flexibilité et possibilité de télétravail
* L’opportunité de participer à un projet social innovant
* Un environnement de travail multiculturel et pluridisciplinaire

**PROFIL RECHERCHÉ**

* Expérience minimale de 5 ans à un poste similaire
* Forte capacité organisationnelle
* Expérience notable dans la gestion d’événements et le développement d’affaires
* Maîtrise professionnelle du français
* Maîtrise professionnelle de l’anglais (minimum B1), une autre langue est un atout
* Capacité à prendre la parole en public
* Expérience pertinente de travail avec une équipe multiculturelle
* Capacité à créer des budgets et à gérer diverses tâches administratives

**TACHES ET RESPONSABILITÉS**

**ACTIVITÉS DE BASE**

* Offrir un service courtois, professionnel et efficace en tout temps, selon les standards de Cuisine Lab.
* Gestion administrative des projets de A à Z, incluant les fiances, la correspondance, la présentation client, le suivi, la logistique et la réalisation opérationnelle.
* Réaliser des recherches, des appels d’offre de fournisseurs et assurer la veille concurrentielle.
* Travailler à la fidélisation des clients existant tout en développant de nouvelles opportunités d’affaires.
* Créer un standard d’application pour les événements traiteur- Mise en place de procédures types.
* Etablir un rapport hebdomadaire des activités.
* Superviser tous les aspects de la logistique y compris la location du matériel, l’organisation du transport, les livraisons, la mise en place et le rangement.
* Création d’un pool extra qualifié pour les événements liés au service traiteur.
* Superviser et coordonner la bonne tenue des événements tout en veillant au bon respect des standards Cuisine Lab.
* Être le porte-parole de Cuisine Lab lors des diverses manifestations.
* Participer activement à la promotion du service traiteur.
* Prise en charge des clients, gestion des devis, rédaction des feuilles de fonction.
* Rédaction et envoie des factures.
* Faire l’inventaire mensuel des équipements et du matériel du service traiteur
* Participer aux différentes réunions d’équipe et être force de proposition quant au développement des activités sociales et commerciales de l’association.
* Maintenir une bonne relation client. Travailler de concert avec les clients afin d’aboutir à l’offre la plus satisfaisante pour les deux parties.

**SAVOIR ÊTRE**

* Se présenter ponctuellement au travail
* Avoir tenue professionnelle à tout moment
* Être attentif et proactif vis-à-vis des besoins du client
* Représenter les valeurs de Cuisine Lab auprès des clients et des tiers.
* Entretenir des relations courtoises et professionnelles avec ses collègues de travail.
* Contribuer à l’application des lois en matière de harcèlement et de discrimination.
* Signaler tout élément jugé contraire à la loi, à l’éthique ou à la mission de Cuisine Lab.

**FORMATION**

* Mettre à place et appliquer un manuel des bonnes pratiques lors du service de type banquet.
* Participer à la formation et l’encadrement de l’équipe du service traiteur
* Créer un espace d'apprentissage sûr et approprié pour les bénéficiaires victimes de traumatismes, de barrières linguistiques ou d'autres obstacles à l'apprentissage.

Cette description de poste est une base de discussion et peut être adaptée en fonction des besoins évolutifs de Cuisine Lab ou du profil de la personne sélectionnée.

Merci d’envoyer votre CV à recruitment@cuisinelab.ch.