



Croc est un traiteur qui se définit comme « éco-responsable » : les plats sont végétariens, les produits sont biologiques et les plus locaux possibles et la production et les buffets tendent vers le 0 déchet. Nous produisons chez United Kitchens (laboratoire partagé) à Nanterre et la gestion se fait depuis Paris (20ème).

C'est une jeune entreprise de deux ans avec deux associés : Henri et Cécile. Henri suit l'aventure depuis sa ferme pédagogique en Auvergne et Cécile assure les activités quotidiennes.

Nous cherchons une personne pour compléter et venir en renfort de Cécile, particulièrement en cuisine, mais une personne polyvalente sera également la bienvenue ! Les besoins fluctuent et évolueront avec le temps aussi, pour le moment il y a entre 0h et jusqu'à 50h de production par mois.

Profil :

- Un.e cuisinier.ère de formation avec intérêt pour la cuisine végétarienne, locale et 0 déchet pour production et création de cartes
- ou une personne passionnée de cuisine et engagée/connaisant les enjeux d'une cuisine végétarienne, locale et 0 déchet ayant déjà travaillé dans une cuisine professionnelle ou souhaitant découvrir ce milieu.

Les deux profils seraient des perles rares avec en plus :

Une affinité pour la communication (Mise à jour du site, photos, réseaux sociaux)

Permis B pour aider dans les livraisons, voire en prendre en charge seul.e parfois

De préférence avec un statut micro/auto-entrepreneur dans un premier temps, dans l'espoir de pouvoir la reprendre ensuite. La rémunération (taux horaire, forfait journée ou autres) est à discuter ensemble.

Vous pouvez contacter Cécile à contact@croc-traiteur.eu, pour toute question et pour faire connaissance si la proposition vous correspond.

CROC - SAS au capital de 1000€ - Code NAF 5621Z

SIRET n° 840 841 308 00017 - R.C.S. Paris

TVA Intracommunautaire : FR 39 840 841 308

Siège social : 19 rue de la Duée 75020 Paris - Tél : 07 81 63 07 40

Courriel : contact@croc-traiteur.eu - Site internet : croc-traiteur.eu