



LE REFUGEE FOOD FESTIVAL RECRUTE **UN STAGIAIRE**

ASSISTANT RESPONSABLE ÉVÉNEMENTIEL

MODALITÉS

--

Stage de 6 mois, conventionné uniquement (pas d'alternance)

Stage basé à Paris centre, à pourvoir à partir de février 2019

Rémunération légale

Contact : alban@refugeefoodfestival.com

CONTEXTE

--

Le Refugee Food Festival, initiative citoyenne créée par l'association Food Sweet Food et co-organisée avec le HCR (l'Agence des Nations Unies pour les réfugiés), est un événement itinérant qui propose de confier les cuisines de restaurants à des chefs réfugiés.

Trois éditions du Refugee Food Festival ont déjà eu lieu dans une quinzaine de villes en France, en Europe, aux États-Unis et en Afrique du Sud, mobilisant plus de 20 000 citoyens et une centaine de restaurants et chefs.

Grâce au pouvoir universel de la cuisine, le festival a 3 objectifs principaux : faire évoluer les regards sur le statut de réfugié, offrir un tremplin aux chefs réfugiés en facilitant leur accès à l'emploi et faire découvrir des cuisines venues d'ailleurs.

Depuis sa création, le festival a permis à Food Sweet Food de lancer plusieurs activités et projets permettant le suivi et la mise en valeur des chefs tout au long de l'année, notamment : ouverture de La Résidence (restaurant et lieu de formation de chefs réfugiés, situé à Ground Control), service traiteur, intervention lors d'événements de l'agenda culturel français.



LE REFUGEE FOOD FESTIVAL RECRUTE

MISSIONS

--

Accompagné(e) par une équipe passionnée et polyvalente, vous participerez à un ensemble de missions à responsabilités, comprenant notamment :

- Recherche et identifie des évènements adaptés à l'esprit de l'association.
- Accompagnement du responsable évènementiel dans les différents évènements organisé par le Refugee Food festival (prestation culinaires, cocktail, ateliers de cuisine, festival, intervention en entreprise)
- Soutien à la réalisation d'un évènement de A à Z : réponse aux appels d'offre, formalisation de proposition commerciale et devis. Accompagnement des chefs sur la préparation de l'évènement (en cuisine, en sur place), soutien à la gestion opérationnelle : mise en place de l'équipe (brigade, serveurs) et coordination des différents prestataires
- Suivi et reporting : suivi du budget, facturation, reporting au reste de l'équipe

PROFIL

--

Niveau Bac + 3 en école de commerce ou école de management hôtelier, école de cuisine avec une expérience dans l'évènementiel.

Points bonus pour toute spécialisation en entrepreneuriat/social business.

Côté personnalité et centres d'intérêt :

- Une appétence pour la food est fortement recommandée !
- Grande autonomie et prise d'initiatives sont vos atouts.
- Votre ouverture d'esprit et votre curiosité vous permettent de faire preuve d'un très bon sens relationnel et d'un esprit d'équipe surdéveloppé.
- Dynamisme, rigueur, organisation sont vos leitmotivs.
- Vous parlez anglais comme Shakespeare.

Vous avez coché toutes ces cases (ou presque) ? Contactez-nous !