

# MAISON PRADIER

DEPUIS 1859

## Communard H/F CDI

**Maison Pradier**, Maison française de tradition, pâtissier traiteur depuis 1859, est présente sur trois métiers majeurs : Traiteur événementiel, Offre de livraison au bureau, Restaurants de proximité au cœur de Paris.

Associé à la Société Roberta, spécialiste de la gastronomie Italienne, et à l'entreprise C'Devant, spécialiste des plateaux repas, **Maison Pradier** propose : une fabrication traditionnelle 100% maison, ou le produit est au cœur de toutes les exigences.

Ces trois sociétés forment depuis 2016 le groupe Rush.

En tant que Communard et rattaché(e) directement au Chef de Partie Cuisine, vous êtes en charge de la production culinaire dédiée au personnel de l'entreprise (120 collaborateurs). Dans ce cadre, vous :

- Préparez les repas du personnel,
- Réalisez des préparations préliminaires et des mets simples,
- Assurez le nettoyage du matériel, de la cuisine et des offices,
- Appliquez rigoureusement les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur.

### Votre profil

Vous souhaitez évoluer dans un environnement en forte croissance et appréciez relever de nouveaux challenges professionnels.

Vous faites preuve de dynamisme et savez collaborer de manière transverse avec différents interlocuteurs.

Vous êtes passionné(e) par votre métier, êtes créatif(ve) et avez un fort esprit d'équipe.

Vous souhaitez partager votre expertise et votre savoir-faire au sein de nos équipes et être un acteur majeur dans le développement de notre groupe.

Rejoignez-nous dès maintenant dans cette aventure professionnelle en nous adressant votre candidature à [jobs@pradierparis.com](mailto:jobs@pradierparis.com) !

**Poste basé à Sèvres (92) à pourvoir dès que possible.** Etre véhiculé(e) est fortement recommandé.